Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по использованию и установке

NV75J5170BS

SAMSUNG

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 1 2015-05-20 5:01:36

Содержание

Использование руководства	**4**
В данном руководстве используются следующие обозначения.	4
Инструкции по технике безопасности	**5**
Важные меры предосторожности	5
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)	9
Функция автоматической экономии энергии	9
Установка	**10**
Комплектация	10
Подключение к источнику питания	12
Установка в отсек кухонной мебели	13
Перед началом использования	**16**
Начальные установки	16
Запах нового духового шкафа	17
Интеллектуальная система безопасности	17
Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно)	17
Принадлежности	18
Режим двойного приготовления	20
Управление	**21**
Панель управления	21
Общие настройки	22
Режимы приготовления (за исключением режима “Гриль”)	28
Режимы приготовления (Гриль)	31
Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления	33
Остановка процесса приготовления	35
Специальная функция	36
Автоматическое приготовление	37
Очистка паром	38
Таймер	40
Включение/выключение звука	40

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 2 2015-05-20 5:01:36

Интеллектуальное приготовление **41**

Приготовление вручную 41
Программы автоматического приготовления 48
Пробные блюда 56
Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления 58

Обслуживание **62**

Очистка 62
Замена 69

Устранение неисправностей **70**

Контрольные пункты 70
Информационные коды 73

Приложение **75**

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 3 2015-05-20 5:01:36

Использование руководства

Благодарим вас за выбор встраиваемого духового шкафа компании SAMSUNG.
Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.
Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте это руководство и сохраните его для использования в дальнейшем.

В данном руководстве используются следующие обозначения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению серьезной травмы, смерти и/или повреждению имущества**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к **получению травмы и/или повреждению имущества**.

ПРИМЕЧАНИЕ

Полезные советы, рекомендации и другая информация, которая поможет пользователю в работе с прибором.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 4 2015-05-20 5:01:36

Инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

Важные меры предосторожности

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы о правилах использования лицом, отвечающим за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора поврежден, его необходимо заменить на специальный шнур или кабель, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или сотрудника официальной сервисной службы. (Только для моделей со стационарной проводкой.)

Во избежание опасных ситуаций замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (Только для моделей с кабелями питания.)

Способ установки должен обеспечивать возможность для отключения устройства. Для удобства отключения устройство необходимо установить так, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

При установке не следует использовать клейкие вещества для фиксации прибора, поскольку этот способ крепления считается ненадежным.

Во время использования духовой шкаф нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри духового шкафа.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 5 2015-05-20 5:01:36

Инструкции по технике безопасности

Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием из духового шкафа следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Если устройство оснащено функцией самоочистки, то во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует оставлять детей рядом с прибором без присмотра. Наличие функции очистки зависит от модели устройства.

Используйте только термодатчики, рекомендованные для данного духового шкафа. (Только для моделей с термодатчиком.)

Не допускается использование паровых очистителей.

Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите устройство.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как на стекле могут появиться царапины и трещины.

Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 6 2015-05-20 5:01:36

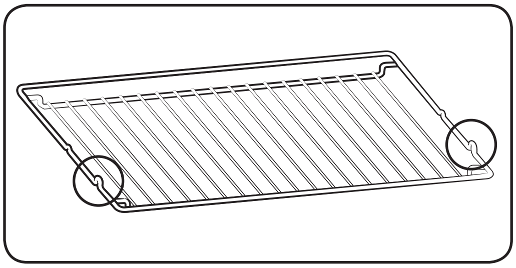
Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

При работе устройства внешние поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Устройство и кабель должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

Данное устройство не оснащено внешним таймером или пультом дистанционного управления.



Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце, чтобы решетка оставалась в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Не следует выполнять подключение духового шкафа, если он был поврежден при транспортировке.

Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только квалифицированным электриком.

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только квалифицированным техническим специалистом. Неправильно выполненный ремонт может подвергнуть пользователя существенной опасности. При поломке духового шкафа обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 7 2015-05-20 5:01:37

Инструкции по технике безопасности

Для подключения духового шкафа к основному источнику питания следует использовать одобренный автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько штепсельных адаптеров или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки следует отключать прибор от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство оснащено функцией приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им, когда картридж подачи воды поврежден. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (Только для моделей с функцией приготовления на пару.)

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

Во время работы внутренние стенки духового шкафа сильно нагреваются, и при соприкосновении с ними можно получить ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока они не остынут.

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа нагреваются, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.

Открывая дверцу во время приготовления пищи, соблюдайте осторожность, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.

В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, под действием высоких температур алкоголь может испаряться и воспламеняться при контакте с нагретыми деталями духового шкафа.

В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.

Во время работы духового шкафа не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. При использовании противня для выпекания может произойти его деформация из-за большой разницы температур.

Не допускайте попадания воды на дно разогретого духового шкафа. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.

В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Не покрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте на него противни или формы для выпекания. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.

Фруктовые соки оставляют несмываемые пятна на эмалированных поверхностях духового шкафа.

Для приготовления влажных пирогов используйте глубокую сковороду.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 8 2015-05-20 5:01:37

Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.

Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.

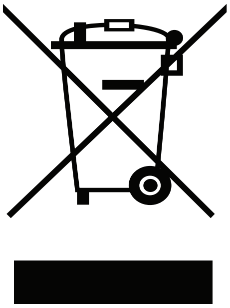
Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.

Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)



(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

Функция автоматической экономии энергии

- Если в процессе работы устройства пользователь не выполняет никаких действий в течение определенного промежутка времени, прибор прекращает работу и переходит в режим ожидания.
- Освещение: Во время приготовления можно выключить освещение духового шкафа кнопкой Oven light (Освещение духового шкафа). В целях экономии энергии лампа духового шкафа отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

Установка

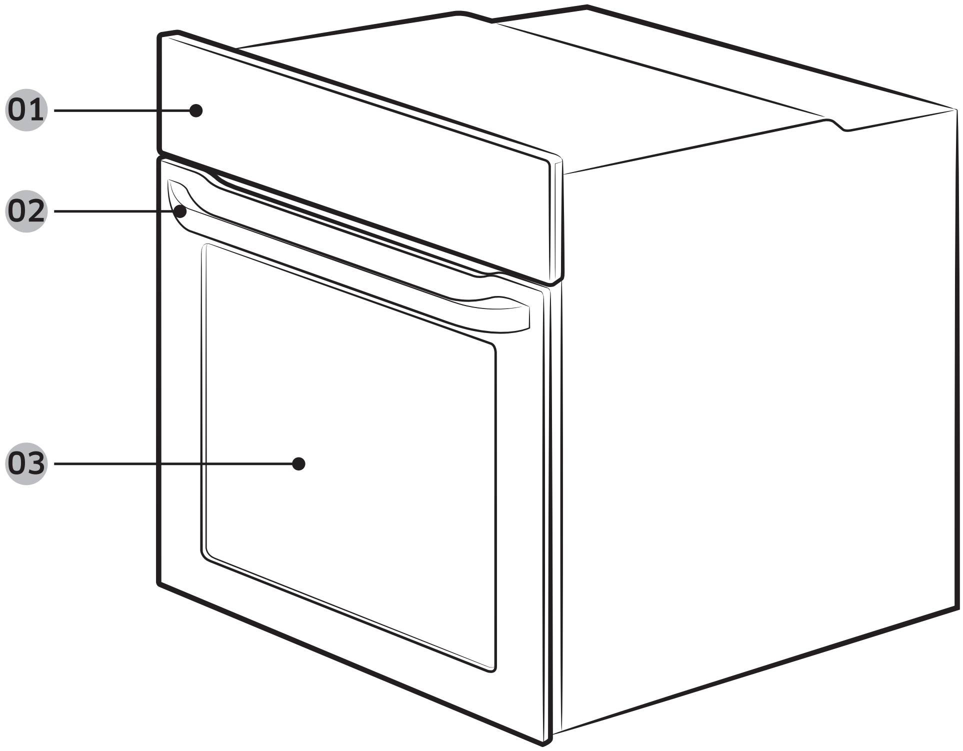
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Установку данного духового шкафа должен осуществлять квалифицированный специалист. Он несет ответственность за подключение духового шкафа к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих местных правил техники безопасности.

Комплектация

Убедитесь в наличии всех деталей и принадлежностей, входящих в комплект поставки прибора. В случае возникновения проблем при работе духового шкафа или в ходе использования принадлежностей обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung или к продавцу устройства.

Внешний вид духового шкафа

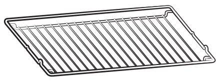


01 Панель управления **02** Ручка дверцы **03** Дверца

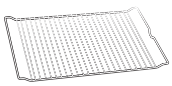
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 10 2015-05-20 5:01:37

Принадлежности

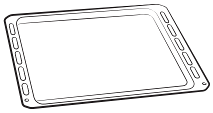
В комплект поставки духового шкафа входят различные дополнительные принадлежности, с помощью которых можно готовить разнообразные блюда.



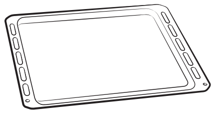
Решетка



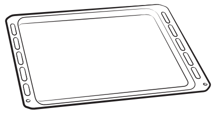
Решетка-вставка *



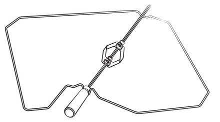
Противень для выпекания *



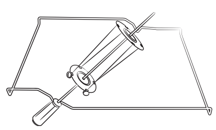
Универсальный противень *



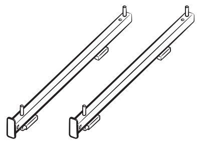
Глубокий противень *



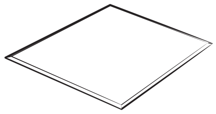
Вертел *



Вертел и шампур *



Выдвижные направляющие *



Разделитель

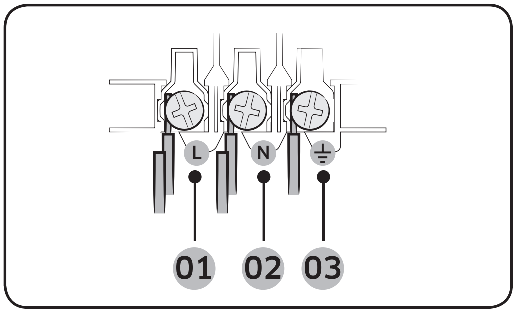
ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 11 2015-05-20 5:01:37

Установка

Подключение к источнику питания



01 КОРИЧНЕВЫЙ или ЧЕРНЫЙ
02 СИНИЙ или БЕЛЫЙ
03 ЖЕЛТЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ

Подключите кабель питания духового шкафа к розетке электросети. Если штепсельная розетка недоступна по причине допустимых ограничений тока, используйте многополюсный выключатель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм) в соответствии с требованиями техники безопасности. Используйте кабель питания типа H05 RR-F или H05 VV-F с минимальным сечением 1,5–2,5 мм^2 и достаточной длины.

Номинальный ток (A)	Минимальная площадь поперечного сечения
10 < A ≤ 16	1,5 мм^2
16 < A ≤ 25	2,5 мм^2

Проверьте информацию о выходной мощности, указанную в спецификации на табличке, прикрепленной к духовому шкафу.
С помощью отвертки откройте заднюю крышку духового шкафа и выкрутите винты крепления скобы кабеля. Затем подключите провода электропитания к соответствующим клеммам.
Клемма со значком (⏚) предназначена для подключения кабеля заземления. Сначала подключите желтый и зеленый провода (заземление), которые должны быть длиннее других проводов. При подключении к штепсельной розетки духовой шкаф следует установить таким образом, чтобы розетка находилась в легкодоступном месте.
Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за неправильного заземления или его отсутствия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

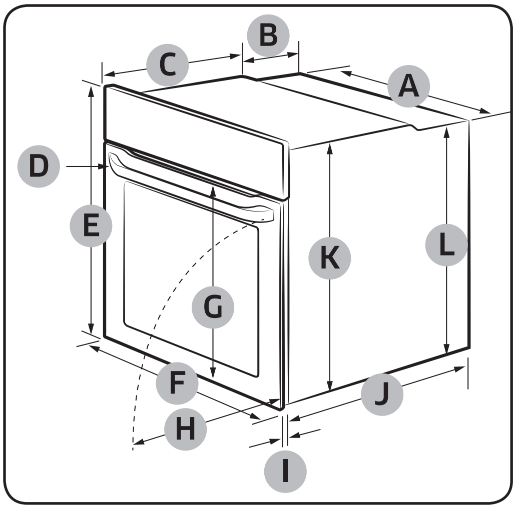
Не наступайте на провода, не допускайте их перекручивания и держите их на достаточном расстоянии от нагревающихся частей духового шкафа.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 12 2015-05-20 5:01:38

Установка в отсек кухонной мебели

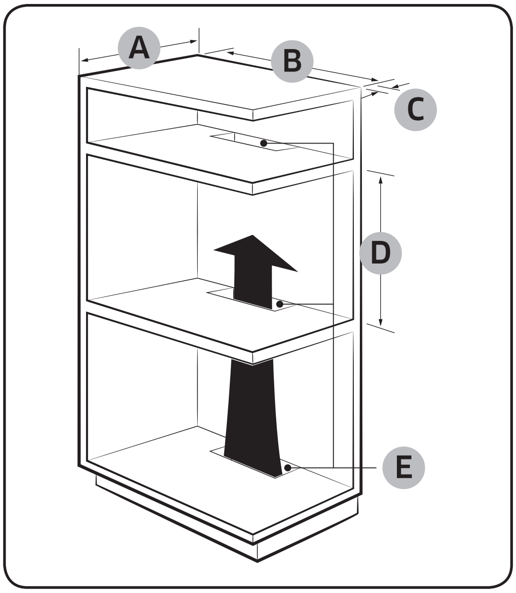
При установке духового шкафа в отсек встроенной мебели его пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру до 90 °C. Пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждения мебели в результате нагрева духового шкафа.
Необходимо обеспечить достаточную вентиляцию духового шкафа. Для этого оставьте зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой отсека. При установке духового шкафа под варочной панелью следуйте инструкциям по установке для варочной панели.

Минимальные размеры отсека



Духовой шкаф (мм)

A	560	**G**	Макс. 506
B	175	**H**	Макс. 494
C	370	**I**	21
D	Макс. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



Отсек встроенной мебели (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 — Макс 600
E	Мин. 460 x Мин. 50

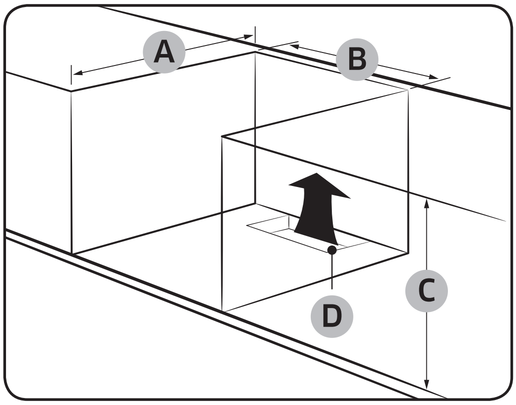
ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия **(E)** обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.

Установка

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 13 2015-05-20 5:01:38

Установка



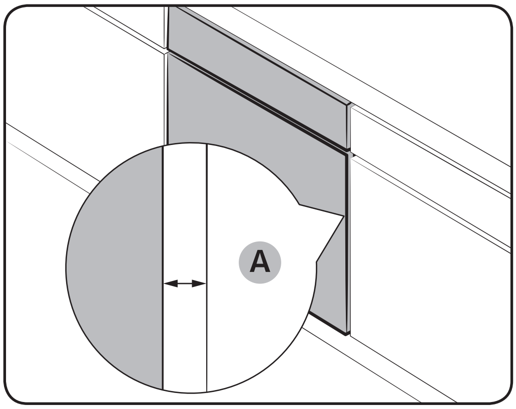
Шкаф под раковиной (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

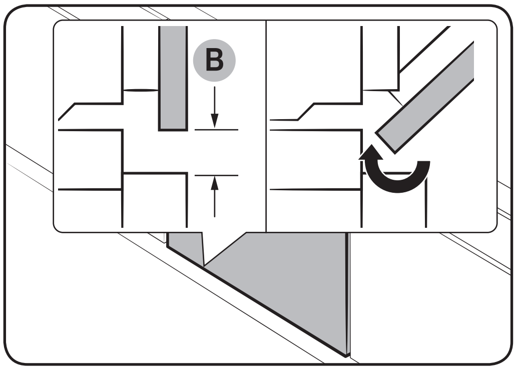
ПРИМЕЧАНИЕ

Во встроенном шкафу должны быть предусмотрены вентиляционные отверстия **(D)** обеспечивающие отвод тепла и циркуляцию воздуха.

Установка духового шкафа

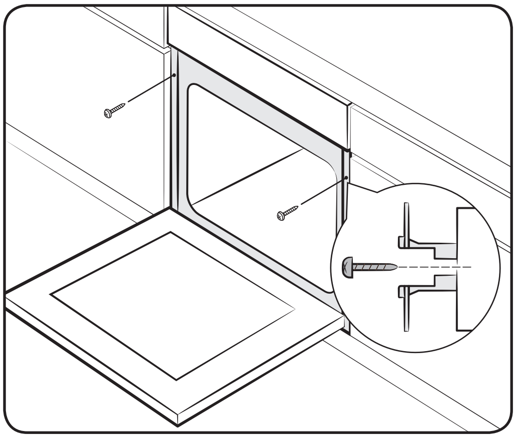


Оставьте зазор **(A)** (не менее 5 мм) между духовым шкафом и каждой из стенок отсека.



Также оставьте зазор **(B)** (не менее 3 мм), чтобы дверца легко открывалась и закрывалась.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 14 2015-05-20 5:01:38



Установите духовой шкаф в отсек кухонной мебели и надежно закрепите его с обеих сторон 2 винтами.

По завершении установки снимите защитную пленку, защитную ленту и другие упаковочные материалы и выньте дополнительные принадлежности из духового шкафа. Перед извлечением духового шкафа из отсека кухонной мебели отключите его от сети электропитания и выкрутите 2 винта с обеих сторон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для надлежащей работы духового шкафа необходимо обеспечить достаточную вентиляцию. Ни при каких обстоятельствах не следует блокировать вентиляционные отверстия.

ПРИМЕЧАНИЕ

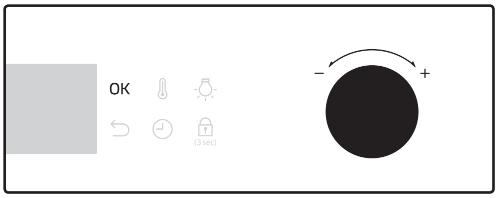
Фактический внешний вид духового шкафа может отличаться в зависимости от модели.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 15 2015-05-20 5:01:38

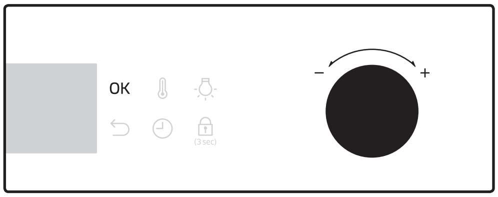
Перед началом использования

Начальные установки

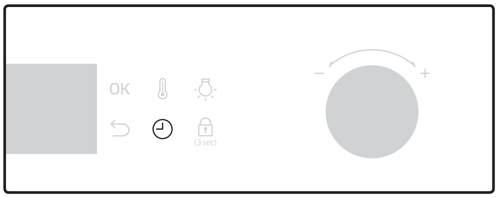
При первом включении духового шкафа на дисплее отображается время по умолчанию (“12:00”) и мигают цифры, обозначающие часы (“12”). Выполните приведенные ниже действия для установки текущего времени.



1. Пока цифры часов мигают, поворотом переключателя значений (правый переключатель) установите значение часов, а затем нажмите **OK** для перехода к установке значения минут.



2. Пока цифры минут мигают, поворотом переключателя значений установите значение минут, а затем нажмите **OK**.



Чтобы изменить текущее время после начальной установки, нажмите и удерживайте кнопку ◷ в течение 3 секунд, а затем выполните описанные выше действия.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 16 2015-05-20 5:01:38

Запах нового духового шкафа

Перед первым использованием необходимо очистить камеру духового шкафа, чтобы устранить запах, свойственный новому прибору.

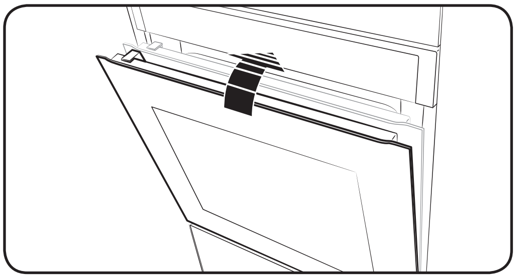
1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Включите режим конвекции или обычный режим, установив температуру 200 °C, на один час. Эта процедура позволит сжечь все вещества, скопившиеся в духовом шкафу в процессе изготовления.
3. По завершении выключите духовой шкаф.

Интеллектуальная система безопасности

При открытии дверцы работающего духового шкафа включается освещение духового шкафа, а вентилятор и нагревательные элементы выключаются. Это позволяет избежать травм, например ожогов, и уменьшить потребление электроэнергии. Такой принцип работы не означает неисправность системы. Чтобы возобновить работу духового шкафа в обычном режиме, закройте дверцу.

Плавно закрывающаяся дверца (бережно, безопасно и бесшумно)

Встроенный духовой шкаф Samsung оснащен специальной дверцей для бережного, безопасного и бесшумного закрывания.
Петли особой конструкции придерживают дверцу за несколько сантиметров до полного закрытия, замедляя ее движение. Это превосходное конструкторское решение обеспечивает дополнительный комфорт, позволяя закрывать дверцу бесшумно и плавно. (Наличие данной функции зависит от модели духового шкафа.)



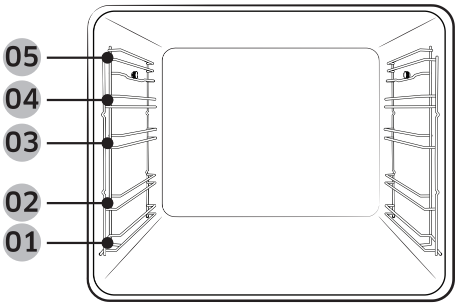
Под углом приблизительно в 15 градусов дверца начинает двигаться плавно и приходит в полностью закрытое положение примерно за 5 секунд.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 17 2015-05-20 5:01:39

Перед началом использования

Принадлежности

Перед первым использованием принадлежностей очистите их, используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую ткань.



01 Уровень 1
02 Уровень 2
03 Уровень 3
04 Уровень 4
05 Уровень 5

- Установите принадлежность, правильно расположив ее внутри духового шкафа.
- Оставьте зазор (не менее 1 см) между принадлежностью и дном духового шкафа, а также любой другой дополнительной принадлежностью.
- Будьте предельно осторожны, вынимая посуду и/или принадлежности из духового шкафа. При соприкосновении с горячими блюдами или принадлежностями можно получить ожог.
- Во время нагрева принадлежности могут деформироваться. После охлаждения деформация исчезает без ущерба для функциональности.

Основные функции

Чтобы получить еще больше удовольствия от процесса приготовления блюд, ознакомьтесь с принципами использования всех принадлежностей.

Решетка	Решетка предназначена для приготовления блюд в режиме гриля и жаренья. Выступы решетки (стопоры по обеим сторонам) должны быть расположены по направлению к дверце.
Решетка-вставка *	Решетка-вставка используется вместе с противнем, чтобы предотвратить попадание жидкости на дно духового шкафа.
Противень для выпекания *	Противень для выпекания (глубина: 20 мм) можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Универсальный противень *	Универсальный противень (глубина: 30 мм) можно использовать для выпекания и жаренья. Во избежание попадания жидкости на дно духового шкафа установите решетку-вставку. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.
Глубокий противень *	Глубокий противень (глубина: 50 мм) можно использовать с решеткой-вставкой или без нее для приготовления жаркого. Устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 18 2015-05-20 5:01:39

Вертел *	Вертел предназначен для приготовления блюд на гриле, например курицы. Используйте вертел только в режиме единой камеры на уровне 4, где имеется переходник для его установки. Перед приготовлением в режиме гриля необходимо отвинтить ручку с вертела.
Вертел и шампур *	Установите противень на уровень 1, чтобы в него стекал сок; при приготовлении большой порции мяса противень можно поставить на дно духового шкафа. Не рекомендуется использовать вертел для приготовления блюд весом более 1,5 кг. **1.** Насадите на вертел кусок мяса. На тупой конец вертела можно навинтить ручку, чтобы было легче вставлять его в мясо. **2.** По краям можно положить слегка отваренный картофель и овощи. **3.** Установите подставку на средний уровень V-образным выступом вперед. Установите вертел на подставку острым концом к задней стенке камеры духового шкафа и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен располагаться на V-образном выступе. (На вертеле есть два выступа, которые должны располагаться ближе к дверце духового шкафа, предотвращая выдвижение вертела вперед. Выступы также служат фиксаторами для ручки.) **4.** Перед началом приготовления отвинтите ручку. **5.** После приготовления навинтите ручку обратно, чтобы было удобнее снять вертел с подставки.
Выдвижные направляющие *	Используйте выдвижные направляющие для установки противня следующим образом: **1.** Выдвините направляющие из духового шкафа. **2.** Установите противень на направляющие и задвиньте его в духовой шкаф. **3.** Закройте дверцу.
Разделитель	Разделитель предназначен для разделения духового шкафа на две отдельные камеры. Используйте разделитель для приготовления блюд в режиме двойного приготовления.

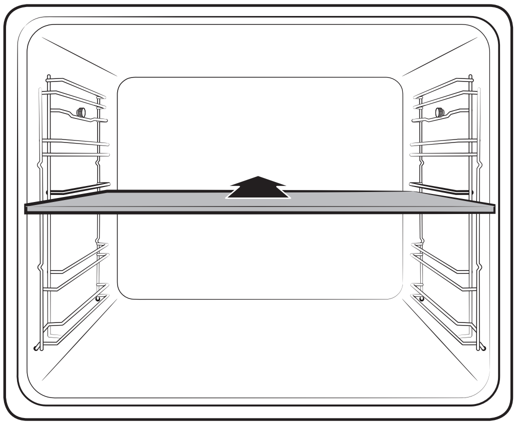
ПРИМЕЧАНИЕ

Наличие принадлежностей, отмеченных звездочкой (*), зависит от модели духового шкафа.

Перед началом использования

Режим двойного приготовления

Вы можете одновременно готовить два разных блюда в верхней и нижней камере или использовать только одну камеру.



Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две камеры. Духовой шкаф автоматически определяет наличие разделителя и по умолчанию включает верхнюю камеру.

ПРИМЕЧАНИЕ

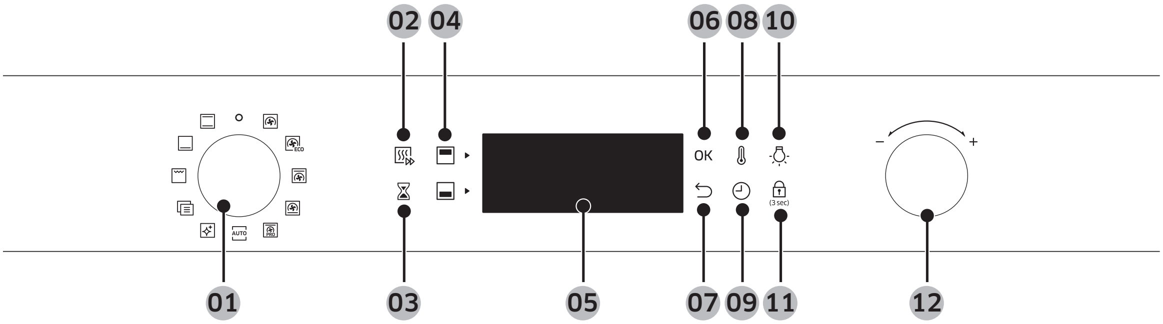
Возможность использования режима двойного приготовления зависит от рецепта блюда. Дополнительную информацию см. в разделе "Руководство по приготовлению" данного руководства.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 20 2015-05-20 5:01:39

Управление

Панель управления

Существует множество вариантов дизайна передней панели, которые могут быть выполнены из разных материалов с использованием различных цветовых решений. В целях повышения качества устройства внешний вид духового шкафа может быть изменен без предварительного уведомления.



01 Переключатель режима	Поверните для выбора режима приготовления или функции.
02 Быстрый прогрев	Режим быстрого прогрева позволяет быстро нагреть духовой шкаф до заданной температуры. • Нажмите, чтобы включить или выключить функцию быстрого прогрева. • Можно использовать только в режиме единой камеры. • Функция отключена, если установлена температура ниже 100 °C.
03 Таймер	Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.
04 Верхняя/нижняя камера	После установки разделителя загораются соответствующие индикаторы. Для приготовления блюда можно использовать верхнюю или нижнюю камеру.
05 Дисплей	Отображает необходимую информацию о выбранных режимах или настройках.
06 OK	Нажмите, чтобы подтвердить настройки.
07 Назад	Отмена текущих настроек и возврат в главное меню.
08 Температура	Установка температуры.
09 Время приготовления	Нажмите, чтобы задать время приготовления.
10 Освещение духового шкафа	Нажмите для включения или выключения освещения внутри духового шкафа. Освещение духового шкафа включается автоматически, когда вы открываете дверцу или духовой шкаф начинает работу. По истечении заданного периода бездействия освещение автоматически отключается в целях экономии электроэнергии.
11 Защита от детей	Во избежание несчастных случаев функция защиты от детей блокирует все элементы управления духовым шкафом. При этом функцию блокировки можно отключить, установив переключатель режима в положение выключения. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, чтобы включить или выключить блокировку панели управления.

Управление

12	**Переключатель значений**	Используйте переключатель значений для следующих задач. • Установка времени приготовления или температуры. • Выбор подпункта следующих меню: Очистка, Автоматическое приготовление, Специальная функция или Гриль. • Выбор размера порции для программ автоматического приготовления.

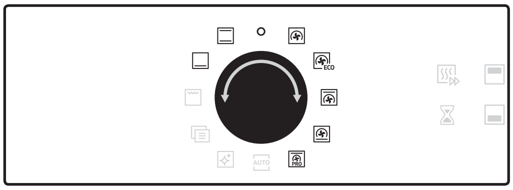
ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы прикасаетесь к дисплею в пластиковых перчатках или кухонных рукавицах, устройство может не среагировать на ваши действия.

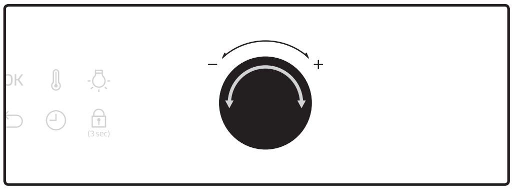
Общие настройки

При необходимости заданную по умолчанию температуру и/или время приготовления можно менять при выборе режима приготовления. Выполните приведенные ниже действия для регулировки температуры и/или времени приготовления для выбранного режима приготовления.

Температура



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции. На дисплее отобразится температура, заданная по умолчанию для выбранного режима или функции.



2. Поверните переключатель значений для установки нужной температуры.

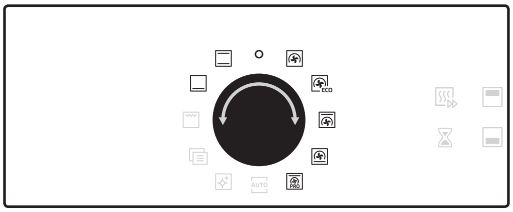
3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

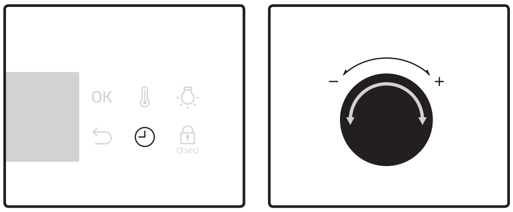
- Если в течение нескольких секунд не будет производиться настройка других параметров, духовой шкаф автоматически начнет приготовление с параметрами, установленными по умолчанию.
- Чтобы изменить заданную температуру, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.
- Точную температуру внутри духового шкафа можно измерить с помощью разрешенного термометра и метода, определенного уполномоченным органом. При использовании для измерения других термометров возможно получение неточных показаний.

Время приготовления

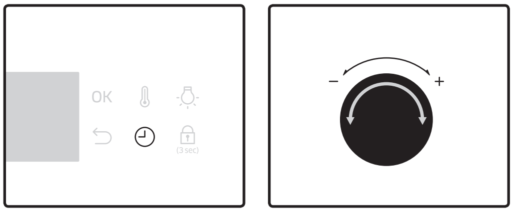
1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.



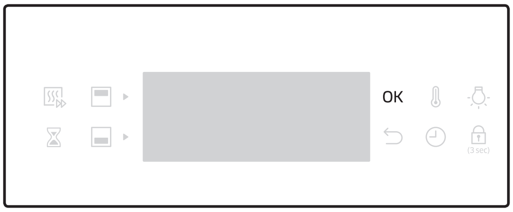
2. Нажмите кнопку, а затем поверните переключатель значений для установки нужного времени (максимум 23 часа 59 минут).



3. Кроме того, вы можете задать время завершения приготовления. Нажмите кнопку и установите время завершения с помощью переключателя значений. Для получения дополнительной информации см. раздел **Отсрочка завершения**.



4. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.



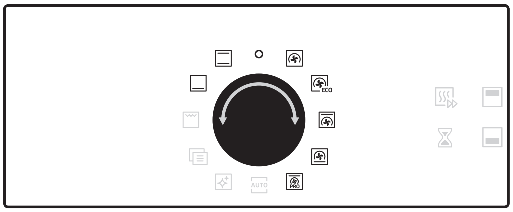
ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки времени приготовления. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное время приготовления, нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.

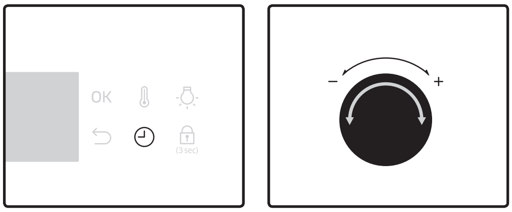
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 23 2015-05-20 5:01:40

Управление

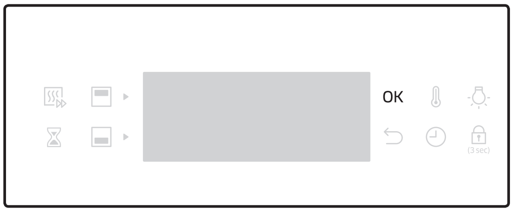
Время завершения



1. Поверните переключатель режима для выбора режима или функции.



2. Дважды нажмите и поверните переключатель значений для установки нужного времени завершения.



3. Для подтверждения изменений нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- При желании можно готовить без установки времени завершения. В этом случае духовой шкаф начнет приготовление при заданной температуре без данных о времени приготовления, поэтому по завершении приготовления духовой шкаф необходимо будет выключить вручную.
- Чтобы изменить заданное время завершения, дважды нажмите кнопку и выполните описанные выше действия.

Отсрочка завершения

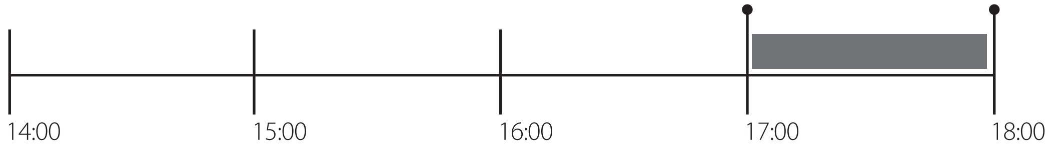
Функция отсрочки завершения позволяет сделать процесс приготовления пищи еще более удобным.

Пример 1

Предположим, в 14:00 вы выбрали рецепт блюда, время приготовления которого составляет один час, и вы хотите, чтобы это блюдо было приготовлено к 18:00. Чтобы задать время завершения, измените значение параметра Готово в на 18:00. Духовой шкаф начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00 в соответствии с установленными параметрами.

Текущее время: 14:00	Заданное время приготовления: 1 час	Заданное время отсрочки завершения: 18:00

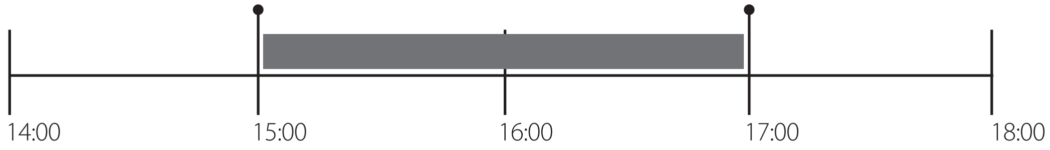
Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 17:00 и завершит работу в 18:00.



Пример 2

Текущее время: 14:00	Заданное время приготовления: 2 часа	Заданное время отсрочки завершения: 17:00

Духовой шкаф автоматически начнет приготовление в 15:00 и завершит работу в 17:00.



⚠ **ВНИМАНИЕ**

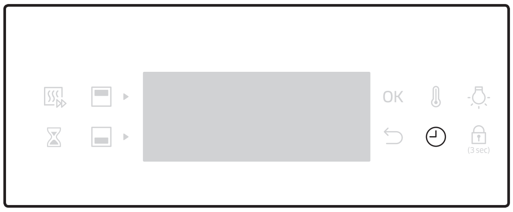
- В режиме двойного приготовления функция “Отсрочка завершения” недоступна.
- Следите за тем, чтобы готовые блюда не находились в духовом шкафу слишком долго. Блюдо может испортиться.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 25 2015-05-20 5:01:40

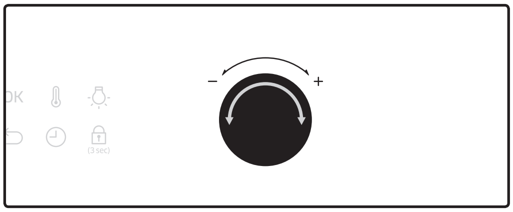
Управление

Удаление времени приготовления

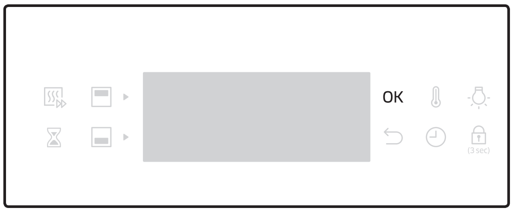
Настройку времени приготовления можно удалить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа нажмите кнопку для отображения времени приготовления, заданного по умолчанию.



2. С помощью переключателя значений установите значение времени приготовления на "00:00". Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

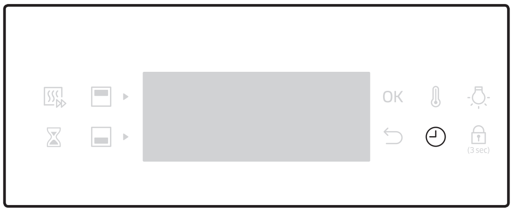
ПРИМЕЧАНИЕ

В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю камеру, для которой необходимо удалить настройку времени приготовления.

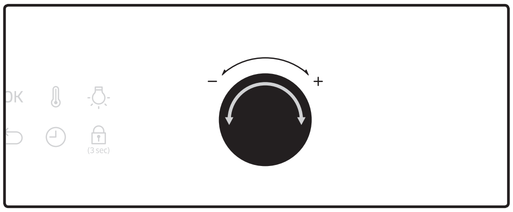
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 26 2015-05-20 5:01:40

Удаление времени завершения

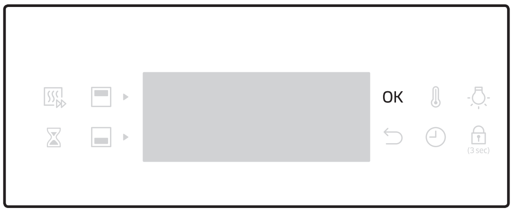
Настройку времени завершения можно удалить. Используйте эту функцию, чтобы вручную остановить работу духового шкафа в любой момент в процессе приготовления.



1. Во время работы духового шкафа дважды нажмите для отображения установленного времени завершения.



2. С помощью переключателя значений установите значение времени завершения на текущее время. Или просто нажмите .



3. Нажмите **OK**.

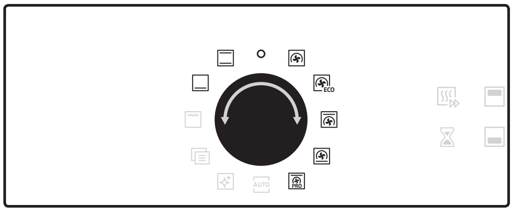
ПРИМЕЧАНИЕ

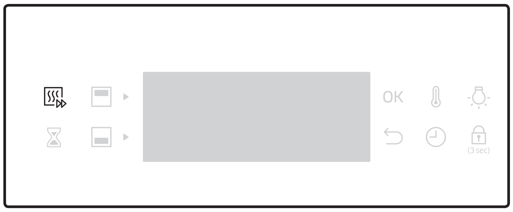
В режиме двойного приготовления в первую очередь необходимо выбрать верхнюю или нижнюю камеру, для которой необходимо удалить настройку времени завершения.

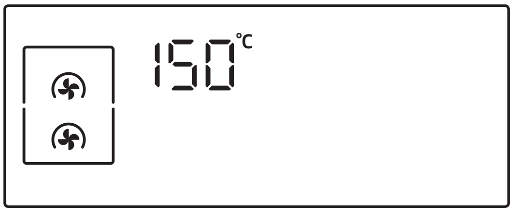
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 27 2015-05-20 5:01:40

Управление

Режимы приготовления (за исключением режима “Гриль”)







1. С помощью переключателя режима выберите режим приготовления.
2. При необходимости установите время приготовления и/или температуру. Более подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.
3. Кроме того, можно выполнить быстрый прогрев духового шкафа. Для этого нажмите кнопку [значок] и выберите нужную температуру.
   На дисплее отображается соответствующий индикатор [значок].

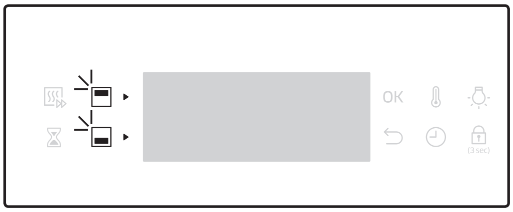
Духовой шкаф начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения. После завершения предварительного прогрева воспроизводится звуковой сигнал и индикатор перестает отображаться на дисплее. Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять во всех режимах приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.

ПРИМЕЧАНИЕ

В процессе приготовления можно изменить время приготовления и/или температуру.

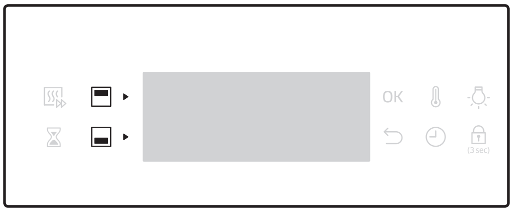
Режим двойного приготовления

Для разделения духового шкафа на верхнюю и нижнюю камеру можно использовать разделитель, входящий в комплект поставки. Это позволяет использовать одновременно два разных режима приготовления или только одну камеру для приготовления блюда.

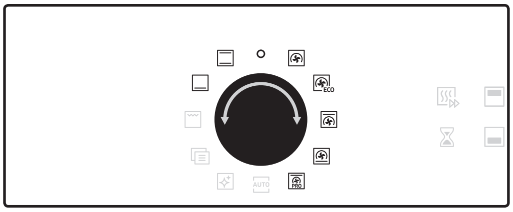


1. Установите разделитель на уровне 3, чтобы разделить внутреннее пространство духового шкафа на две камеры. Духовой шкаф автоматически определяет наличие разделителя и по умолчанию включает верхнюю камеру, при этом загораются индикаторы кнопок [значок]/[значок].

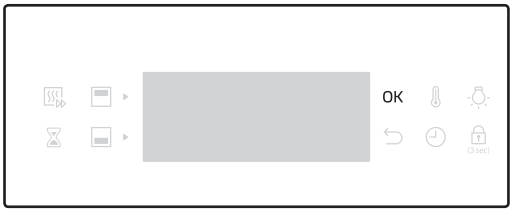
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 28 2015-05-20 5:01:41



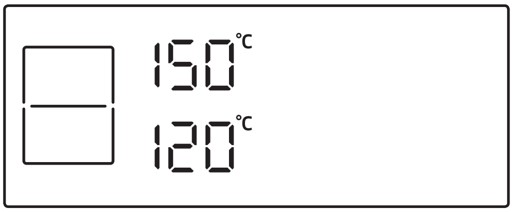
2. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю камеру, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю камеру.



3. С помощью переключателя режима выберите режим приготовления.
4. При необходимости установите время приготовления и/или температуру. Более подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



5. По завершении нажмите **OK**.



Духовой шкаф начнет предварительный прогрев, который будет завершен, когда температура внутри духового шкафа достигнет заданного значения. Рекомендуется помещать продукты в духовой шкаф только после завершения предварительного прогрева. Это позволит достичь наилучших результатов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Возможность использования режима двойного приготовления зависит от выбранного режима приготовления. Дополнительную информацию см. в разделе **Руководство по приготовлению** данного руководства.

Режимы приготовления (за исключением режима “Гриль”)

Функция быстрого прогрева доступна только в применимых режимах приготовления и температурных диапазонах.

Режим		Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойная камера		
			Верхняя камера	Нижняя камера	
	Конвекция	30–275	40–250	40–250	170
		Тепло поступает от заднего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для выпекания или жаренья при приготовлении одновременно нескольких блюд на разных уровнях.			

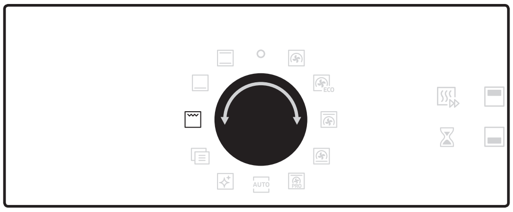
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 29 2015-05-20 5:01:41

Управление

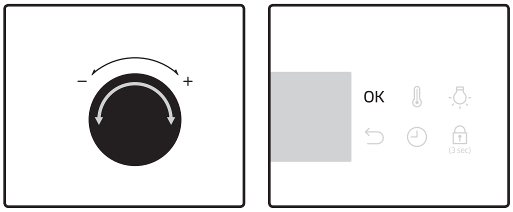
Режим		Диапазон температур (°C)			Рекомендуемая температура (°C)
		Единая камера	Двойная камера		
			Верхняя камера	Нижняя камера	
	Обычный	30–275	-	-	200
		Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательного элемента. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья при приготовлении практически всех типов блюд.			
	Верхний нагрев + конвекция	40–275	40–250	-	190
		Тепло поступает от верхнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для жаренья при приготовлении блюд с хрустящей корочкой (например, жаркого из мяса или лазаньи).			
	Нижний нагрев + конвекция	40–275	-	40–250	190
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента и равномерно распределяется с помощью конвекционного вентилятора. Используйте этот режим для приготовления пиццы, выпекания хлеба или тортов.			
	Нижний нагрев	100–230	-	40–250	190
		Тепло поступает от нижнего нагревательного элемента. Используйте этот режим в конце выпекания или для подрумянивания открытого пирога или пиццы снизу.			
	Профессиональная жарка	80–200	-	-	160
		Режим профессиональной жарки автоматически запускает цикл предварительного прогрева духового шкафа до температуры 220 °C. По достижению этой температуры включается верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор для обжаривания продуктов, например мяса. После обжаривания мясо готовится при низкой температуре. Используйте этот режим для приготовления блюд из говядины, птицы или рыбы.			
	Конвекция Эко	30–275	-	-	170
		В режиме "Конвекция Эко" используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления немного увеличивается, но это не влияет на результат. Обратите внимание, что в этом режиме не требуется выполнять предварительный прогрев. **ПРИМЕЧАНИЕ** Режим нагрева "Конвекция ЭКО" используется для определения класса энергоэффективности в соответствии с требованиями стандарта EN60350-1.			

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 30 2015-05-20 5:01:42

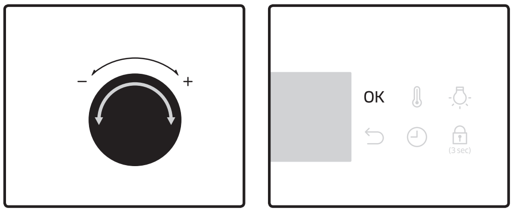
Режимы приготовления (Гриль)



1. Установите переключатель режима в положение .



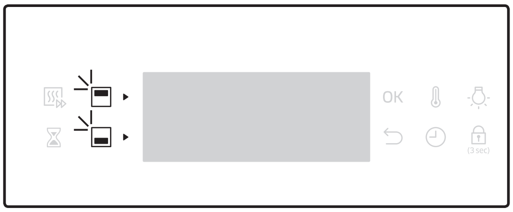
2. С помощью переключателя значений выберите **Большой гриль (G 1)** или **Гриль с функцией Эко (G 2)**, а затем нажмите **OK**.



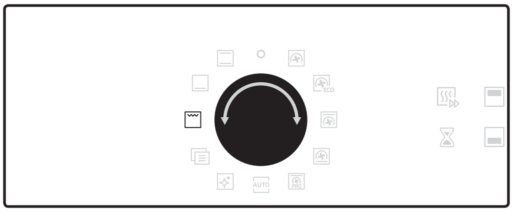
3. С помощью переключателя значений установите температуру, а затем нажмите **OK**.

Режим двойного приготовления

Использование функции гриля в режиме двойного приготовление позволяет готовить небольшие порции блюд при более экономичном потреблении электроэнергии. По умолчанию функция большого гриля доступна только в верхней камере, поскольку духовой шкаф использует только верхний нагревающий элемент.



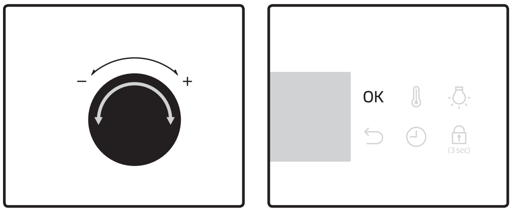
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровень 3.



2. Установите переключатель режима в положение .
   По умолчанию автоматически выбирается только режим **Большой гриль (G 1)**.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 31 2015-05-20 5:01:42

Управление



3. С помощью переключателя значений установите температуру, а затем нажмите **OK**.

Режимы приготовления (Гриль)

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="3">Режим</th><th colspan="3">Диапазон температур (°C)</th><th rowspan="3">Рекомендуемая температура (°C)</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Единая камера</th><th colspan="2">Двойная камера</th></tr>
<tr><th>Верхняя камера</th><th>Нижняя камера</th></tr>
<tr><td rowspan="2">G 1</td><td rowspan="2">Большой гриль</td><td>100–300</td><td>40–250</td><td>-</td><td>240</td></tr>
<tr><td colspan="4">Тепло поступает от гриля с большой площадью нагрева. Используйте этот режим для подрумянивания продуктов сверху (например, мясных блюд, лазаньи или гратена).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">G 2</td><td rowspan="2">Гриль с функцией Эко</td><td>100–300</td><td>-</td><td>-</td><td>240</td></tr>
<tr><td colspan="4">Тепло поступает от гриля с малой площадью нагрева. Используйте этот режим для приготовления блюд, требующих меньше тепла, например рыбы и багетов с начинкой.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 32 2015-05-20 5:01:42

Диапазон допустимых значений температуры для режима двойного приготовления

Вы можете одновременно использовать верхнюю и нижнюю камеру для приготовления блюд в разных режимах.

В режиме двойного приготовления диапазон температур одой камеры зависит от температуры, установленной для другой камеры. Например, возможность обжарки в верхней камере зависит от диапазона температур приготовления в режиме, выбранном для нижней камеры. Однако каждую из камер можно использовать только при температуре, заданной в диапазоне от 40 (минимум) до 250 (максимум).

Если для верхней камеры установлено значение (°C)	Температура для нижней камеры не может превышать значения (°C)	
	Минимум	**Максимум**
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

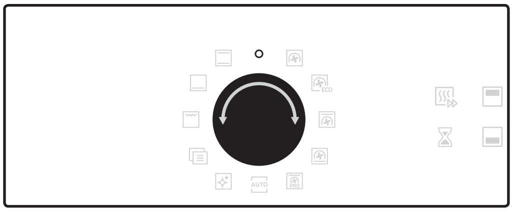
Управление

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 33 2015-05-20 5:01:42

Если для нижней камеры установлено значение (°C)	Температура для верхней камеры не может превышать значения (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 34 2015-05-20 5:01:42

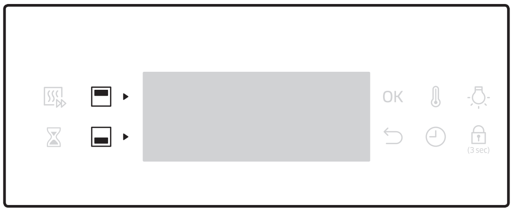
Остановка процесса приготовления



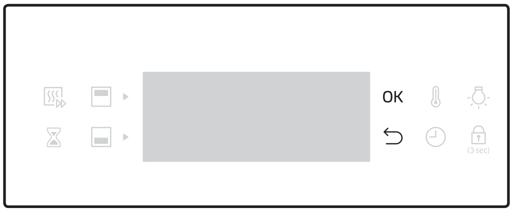
В процессе приготовления установите переключатель режима в положение "O". Духовой шкаф выключится через несколько секунд. Во избежание случайного выбора неправильной команды духовой шкаф ожидает несколько секунд, чтобы пользователь смог при необходимости отменить остановку приготовления.

Остановка приготовления в одной из камер

Следуйте приведенным ниже инструкциям для остановки приготовления в режиме двойного приготовления.



1. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю камеру, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю камеру.



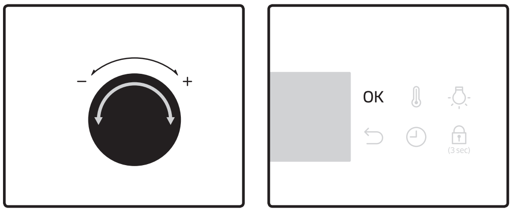
2. Нажмите , а затем нажмите **OK**. Духовой шкаф остановит процесс приготовления в выбранной камере.

Управление

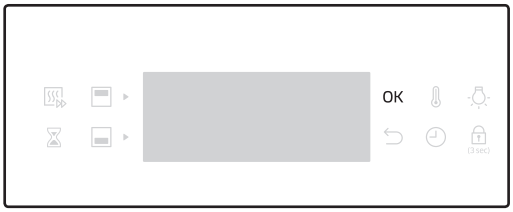
Специальная функция

Добавьте специальные или дополнительные функции, которые помогут сделать процесс приготовления еще проще. Специальные функции недоступны в режиме двойного приготовления.

1. Установите переключатель режима в положение .



2. С помощью переключателя значений выберите функцию, а затем нажмите **OK**. Отобразится значение температуры по умолчанию.
3. При необходимости установите время приготовления и/или температуру. Более подробную информацию см. в разделе **Общие настройки**.



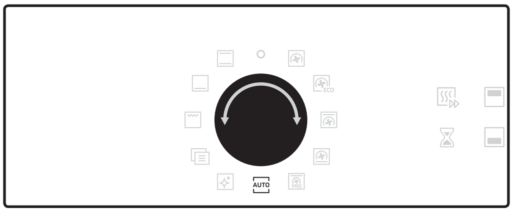
4. Нажмите **OK**, чтобы запустить функцию.

Режим		**Диапазон температур (°C)**	**Рекомендуемая температура (°C)**	**Инструкции**
F 1	**Сохранение тепла**	40–100	80	Используйте данный режим только для поддержания температуры только что приготовленных блюд.
F 2	**Подогрев посуды**	30–80	60	Используйте этот режим для подогрева посуды.

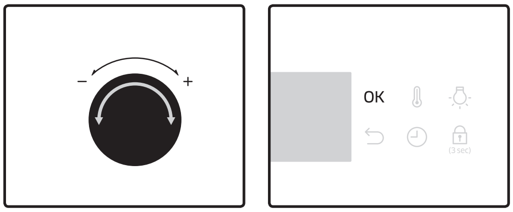
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 36 2015-05-20 5:01:43

Автоматическое приготовление

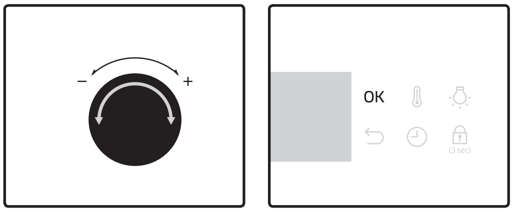
Менее опытные пользователи могут выбрать один из 50 готовых рецептов для автоматического приготовления. Эта возможность позволит тратить меньше времени на приготовление блюд или быстрее освоить функции и режимы духового шкафа. Время приготовления и температура устанавливаются автоматически в соответствии с выбранным рецептом.



1. Установите переключатель режима в положение AUTO.

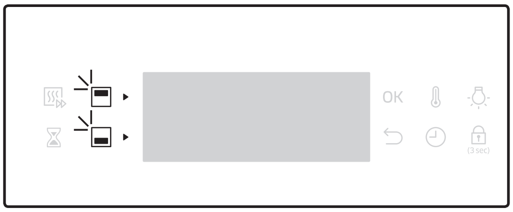


2. С помощью переключателя значений выберите программу, а затем нажмите **OK**.

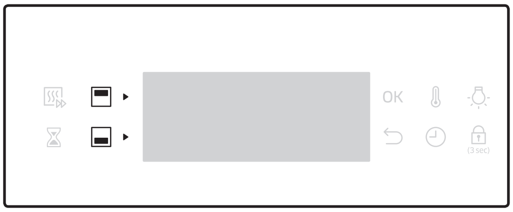


3. С помощью переключателя значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
4. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс приготовления.

Режим двойного приготовления



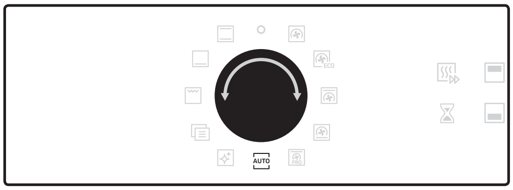
1. Чтобы включить режим двойного приготовления, установите разделитель на уровень 3. По умолчанию включается верхняя камера.



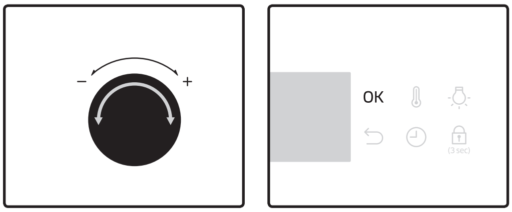
2. Нажмите , чтобы выбрать верхнюю камеру, или нажмите , чтобы выбрать нижнюю камеру.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 37 2015-05-20 5:01:43

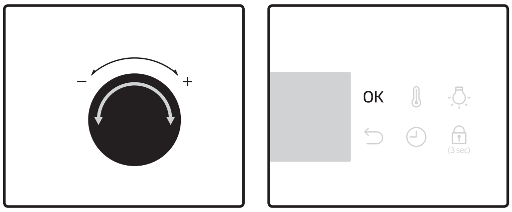
Управление



3. Установите переключатель режима в положение AUTO.



4. С помощью переключателя значений выберите программу для верхней камеры, а затем нажмите **OK**.



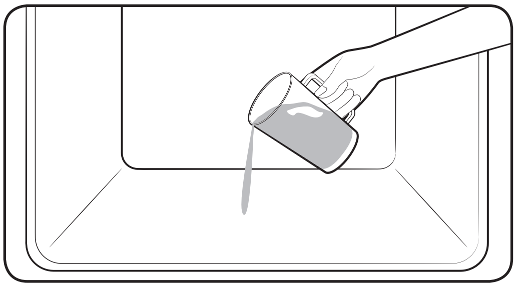
5. С помощью переключателя значений выберите размер порции. Диапазон значений веса зависит от программы.
6. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ

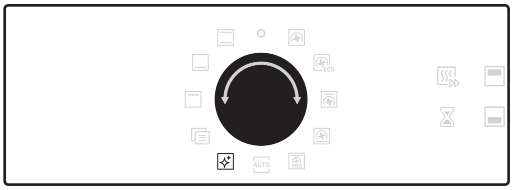
Для получения дополнительной информации см. раздел «Программы автоматического приготовления» в данном руководстве.

Очистка паром

Эта функция позволяет использовать пар для удаления небольших загрязнений. Эта функция позволяет сэкономить время, исключая необходимость регулярной ручной чистки.

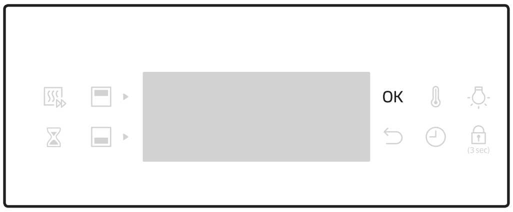


1. Налейте 400 мл воды на дно духового шкафа и закройте дверцу.

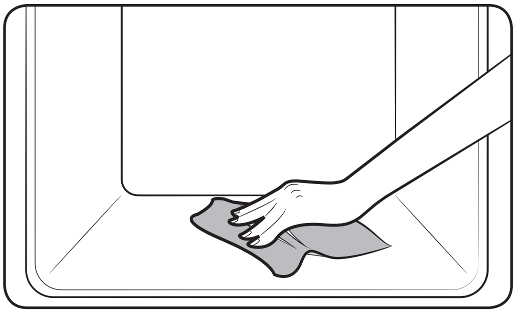


2. Установите переключатель режима в положение .

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 38 2015-05-20 5:01:43



3. Нажмите **OK**, чтобы начать процесс очистки.



4. Протрите внутренние поверхности духового шкафа сухой тканью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не открывайте дверцу до полного завершения цикла очистки. Температура воды внутри духового шкафа достаточно высокая, чтобы вызвать ожог.

ПРИМЕЧАНИЕ

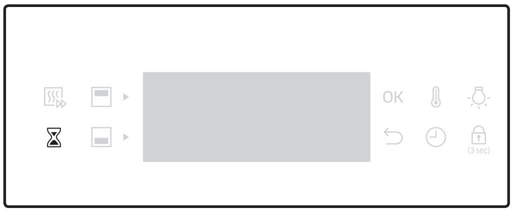
- Если в духовом шкафу скопилось большое количество жира, например после запекания или обжаривания на гриле, перед включением функции паровой очистки духового шкафа рекомендуется удалить въевшиеся загрязнения с помощью чистящего средства.
- После завершения цикла очистки оставьте дверцу открытой. Это позволит эмалированной поверхности камеры полностью высохнуть.
- При высокой температуре внутри духового шкафа очистка не запускается. Дайте духовому шкафу остыть и повторите попытку.
- Не наливайте воду на дно устройства слишком резко. Лейте аккуратно. Иначе вода вытечет наружу.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 39 2015-05-20 5:01:44

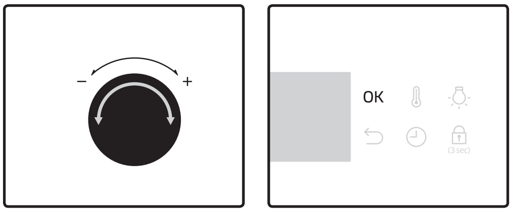
Управление

Таймер

Таймер позволяет проверять время или контролировать длительность приготовления блюда.



1. Нажмите ⌛.

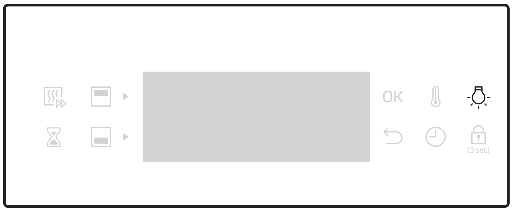


2. С помощью переключателя значений установите время, а затем нажмите **OK**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- По истечении заданного периода времени духовой шкаф подаст звуковой сигнал, и на дисплее начнет мигать сообщение “00:00”.
- Установки таймера можно изменить в любое время.

Включение/выключение звука



- Чтобы включить звук, нажмите и удерживайте кнопку Oven Light (Освещение духового шкафа) в течение 3 секунд.
- Чтобы включить звук, снова нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 40 2015-05-20 5:01:44

Интеллектуальное приготовление

Приготовление вручную

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ об акриламиде

Акриламид образуется в процесс выпекания крахмалосодержащих продуктов, например картофельных чипсов, картошки фри и хлеба, и является вредным для здоровья человека веществом. Поэтому рекомендуется готовить эти блюда при низких температурах, избегая пережаривания, образования коричневой корочки или подгорания.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Предварительный прогрев духового шкафа рекомендуется выполнять для всех режимов приготовления, кроме отдельных случаев, указанных в руководстве по приготовлению.
- При использовании гриля с функцией Эко блюдо необходимо размещать в центре противня.

Советы по использованию дополнительных принадлежностей

В комплект поставки духового шкафа может входить разное количество дополнительных принадлежностей. Вы можете заметить, что некоторые из принадлежностей, указанные в приведенной ниже таблице, не входят в комплект поставки прибора. Однако если указанная в руководстве по приготовлению принадлежность не входит в комплект поставки вашего духового шкафа, можно использовать имеющиеся у вас принадлежности, которые позволят достичь таких же результатов.

- Противень для выпекания и универсальный противень взаимозаменяемы.
- При приготовлении блюд с большим содержанием масла рекомендуется установить противень под решеткой для сбора излишков масла. Если в комплект поставки входит решетка-вставка, вы можете использовать ее вместе с противнем.
- Если в комплект поставки входит универсальный противень или глубокий противень, или оба этих противня, для приготовления блюд с высоким содержанием масла лучше всего использовать более глубокий противень.

Выпечка

Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Бисквит	Решетка, форма Ø 25–26 см	2		160–170	35–40
Мраморный кекс	Решетка, форма для выпечки с отверстием посередине	3		175–185	50–60
Тарт (открытый пирог)	Решетка, форма для тарта Ø 20 см	3		190–200	50–60

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 41 2015-05-20 5:01:44

Интеллектуальное приготовление

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Пирог из дрожжевого теста на противне с фруктами и обсыпкой	Универсальный противень	2		160–180	40–50
Фруктовый пирог с крошкой	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		170–180	25–30
Сконы (булочки)	Универсальный противень	3		180–190	30–35
Лазанья	Решетка, форма для запекания 22–24 см	3		190–200	25–30
Безе	Универсальный противень	3		80–100	100–150
Суфле	Решетка, формочки для суфле	3		170–180	20–25
Пирог из дрожжевого теста с яблоками, на противне	Универсальный противень	3		150–170	60–70
Домашняя пицца (1–1,2 кг)	Универсальный противень	2		190–210	10–15
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Универсальный противень	2		180–200	20–25
Киш	Решетка, форма для запекания 22–24 см	2		180–190	25–35
Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	2		160–170	65–75
Охлажденная пицца	Универсальный противень	3		180–200	5–10

Жарка

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Мясо (говядина/свинина/баранина)					
Говяжья вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	50–70
Филейная часть телятины на косточке, 1,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	90–120
Жареная свинины, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		200–210	50–60

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Свиная вырезка, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		160–180	100–120
Ножка ягненка с косточкой, 1 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		170–180	100–120
Птица (курица/утка/индейка)					
Курица, целиком, 1,2 кг*	Решетка + универсальный противень (для сбора капель)	3 1		205	80–100
Кусочки курицы	Решетка + универсальный противень	3 1		200–220	25–35
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	20–30
Небольшая индейка, целиком, 5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	120–150
Овощи					
Овощи, 0,5 кг	Универсальный противень	3		220–230	15–20
Запеченный картофель половинками, 0,5 кг	Универсальный противень	3		200	45–50
Рыба					
Рыбное филе, запеченное	Решетка + универсальный противень	3 1		200–230	10–15
Жареная рыба	Решетка + универсальный противень	3 1		180–200	30–40

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 43 2015-05-20 5:01:44

Интеллектуальное приготовление

Приготовление в режиме гриля

Рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф перед приготовлением в режиме большого гриля. Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Хлеб					
Тост	Решетка	5		270–300	2–4
Тосты с сыром	Универсальный противень	4		200	4–8
Говядина					
Стейк*	Решетка + универсальный противень	4 1		240–250	15–20
Бургеры*	Решетка + универсальный противень	4 1		250–270	13–18
Свинина					
Свиные отбивные	Решетка + универсальный противень	4 1		250–270	15–20
Сосиски	Решетка + универсальный противень	4 1		260–270	10–15
Птица					
Куриная грудка	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	30–35
Куриные ножки	Решетка + универсальный противень	4 1		230–240	25–30

* Переверните по прошествии $^2/_3$ времени приготовления.

Замороженный полуфабрикат

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Замороженная пицца, 0,4-0,6 кг	Решетка	3		200–220	15–25
Замороженная лазанья	Решетка	3		180–200	45–50

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 44 2015-05-20 5:01:45

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Замороженные чипсы для приготовления в печи	Универсальный противень	3		220–225	20–25
Замороженные крокеты	Универсальный противень	3		220–230	25–30
Замороженный сыр камамбер для приготовления в печи	Решетка	3		190–200	10–15
Замороженные багеты с начинкой	Решетка + универсальный противень	3 1		190–200	10–15
Замороженные рыбные палочки	Решетка + универсальный противень	3 1		190–200	15–25
Замороженный фишбургер	Решетка	3		180–200	20–35

Профессиональная жарка

Этот режим предусматривает цикл автоматического нагрева до температуры 220 °C. Во время подрумянивания мяса работают верхний нагревательный элемент и конвекционный вентилятор. Затем блюдо пропекается при более низкой температуре, установленной предварительно. В это время работают верхние и нижние нагревательные элементы. Этот режим подходит для приготовления жаркого из мяса и птицы.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (˚C)	Время (ч.)
Ростбиф	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Жаркое из свинины	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	4–5
Жаркое из ягненка	Решетка + универсальный противень	3 1	80–100	3–4
Утиная грудка	Решетка + универсальный противень	3 1	70–90	2–3

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 45 2015-05-20 5:01:45

Интеллектуальное приготовление

Конвекция ЭКО

В этом режиме используется оптимизированная система нагрева, позволяющая более экономично расходовать электроэнергию во время приготовления пищи. Время приготовления блюд этой категории указано без учета предварительного прогрева, который не рекомендуется выполнять в целях экономии электроэнергии.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура (˚C)	Время (мин.)
Безе, 0,2–0,3 кг	Универсальный противень	2	90–100	100–140
Фруктовый пирог с крошкой, 0,8–1,2 кг	Решетка	2	160–180	60–80
Картофель в мундире, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	2	190–200	70–80
Сосиски, 0,3–0,5 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	160–180	20–30
Замороженные чипсы для приготовления в духовке, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	180–200	25–35
Замороженные дольки картофеля, 0,3–0,5 кг	Универсальный противень	3	190–210	25–35
Рыбное филе, запеченное, 0,4–0,8 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	200–220	30–40
Рыбное филе с хрустящей корочкой, в панировке, 0,4–0,8 кг	Решетка + универсальный противень	3 1	200–220	30–45
Запеченная говяжья вырезка, 0,8–1,2 кг	Решетка + универсальный противень	2 1	180–200	65–75
Жареные овощи, 0,4–0,6 кг	Универсальный противень	3	200–220	25–35

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 46 2015-05-20 5:01:45

Двойное приготовление

Перед использованием функции двойного приготовления установите разделитель. Для получения наилучших результатов рекомендуется предварительно прогреть духовой шкаф.

В следующей таблице представлено 5 программ для режима двойного приготовления, рекомендованных для приготовления различных блюд, жаренья и выпекания. Данные программы позволяют одновременно готовить основное блюдо и гарнир или основное блюдо и десерт.

- При использовании функции двойного приготовления время предварительного прогрева может быть увеличено.

№	Камера	Блюдо	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
1	Верхняя камера	Бисквит	Решетка, для формы Ø 25–26 см	4		160–170	40–45
	Нижняя камера	Домашняя пицца, 1,0–1,2 кг	Универсальный противень	1		190–210	13–18
2	Верхняя камера	Жареные овощи, 0,4–0,8 кг	Универсальный противень	4		220–230	13–18
	Нижняя камера	Яблочный пирог	Решетка, форма Ø 20 см	1		160–170	70–80
3	Верхняя камера	Пита	Универсальный противень	4		230–240	13–18
	Нижняя камера	Картофельный гратен, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		180–190	45–50
4	Верхняя камера	Куриные ножки	Решетка + универсальный противень	4 4		230–250	30–35
	Нижняя камера	Лазанья, 1,0–1,5 кг	Решетка, форма для запекания 22–24 см	1		190–200	30–35
5	Верхняя камера	Рыбное филе, запеченное	Решетка + универсальный противень	4 4		210–230	15–20
	Нижняя камера	Пирожки из слоеного теста с яблоками	Универсальный противень	1		170–180	25–30

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 47 2015-05-20 5:01:45

Интеллектуальное приготовление

Программы автоматического приготовления

Режим единой камеры

В следующей таблице представлено 40 автоматических программ приготовления, жаренья и выпекания различных блюд.

Здесь указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

Программы автоматического приготовления с 1 по 19, а также 38 и 39 предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого будет отображаться на дисплее. Продукты следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 1	Картофельный гратен	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	Овощной гратен	0,8–1,2	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты овощного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	Запеканка из макаронных изделий	1,2–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты запеканки из макаронных изделий в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 4	Лазанья	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 5	Рататуй	1,2–1,5	Решетка	3
		Выложите все ингредиенты рататуя в огнеупорную кастрюлю с крышкой. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки. Запекайте с закрытой крышкой. Перемешайте перед подачей на стол.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 48 2015-05-20 5:01:45

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 6	**Яблочный пирог**	1,2–1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 24–26 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 7	**Круассаны**	0,3–0,4	Универсальный противень	3
		Сделайте круассаны (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 8	**Пирожки из слоеного теста с яблоками**	0,3–0,4	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 9	**Киш лорен**	1,2–1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для киша диаметром 25 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
A 10	**Белый хлеб**	0,6–0,7	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 11	**Зерновой хлеб**	0,8–0,9	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 12	**Булочки**	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		Сделайте булочки (например, из охлажденного готового теста). Застелите универсальный противень бумагой для выпекания. Запустите программу. После звукового сигнала завершения предварительного прогрева поставьте противень в духовой шкаф.		
A 13	**Фруктовый пирог с крошкой**	0,8–1,2	Решетка	3
		Выложите свежие ягоды и фрукты (малину, ежевику, кусочки яблок или груши) в форму размером 22–24 см. Сверху посыпьте крошкой из песочного теста. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 49 2015-05-20 5:01:45

Интеллектуальное приготовление

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 14	Сконы (булочки)	0,5–0,6	Универсальный противень	3
		Застелите противень бумагой для выпекания и выложите на нее сконы (диаметром 5–6 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 15	Бисквит	0,5–0,6	Решетка	3
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую форму из черного металла для выпечки (диаметром 26 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 16	Мраморный кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в круглую металлическую форму с отверстием или форму для кексов. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 17	Голландский кекс	0,7–0,8	Решетка	2
		Приготовьте тесто и выложите его в прямоугольную форму из черного металла для выпечки (длиной 25 см). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 18	Основа для открытого фруктового пирога	0,4–0,5	Решетка	3
		Выложите тесто в черную металлическую форму для выпечки пирогов, предварительно смазанную маслом. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 19	Брауни (шоколадный пирог)	0,7–0,8	Решетка	3
		Выложите тесто в жаропрочную форму размером 20–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 20	Запеченная говяжья вырезка	0,9–1,1	Решетка + универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 21	Медленно прожаренный ростбиф	0,9–1,1	Решетка + универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Посолите мясо и приправьте его специями, а затем поставьте в холодильник на 1 час. Выложите на решетку жирной стороной вверх.		
A 22	Бараньи отбивные	0,4–0,6	Решетка + универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте бараньи отбивные с травами и специями, а затем выложите их на решетку.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 50 2015-05-20 5:01:45

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 23	**Ножка ягненка с косточкой**	1,0–1,5	Решетка + универсальный противень	3
		1,5–2,0		1
		Замаринуйте мясо ягненка, а затем выложите на решетку.		
A 24	**Запеченная свинина с хрустящей корочкой**	0,8–1,0	Решетка + универсальный противень	3
		1,0–1,2		1
		Выложите свинину жирной стороной вверх на решетку.		
A 25	**Свиные ребрышки**	0,8–1,0	Решетка + универсальный противень	3
		1,0–1,2		1
		Выложите свиные ребрышки на решетку.		
A 26	**Курица, целиком**	0,9–1,1	Решетка + универсальный противень	2
		1,1–1,3		1
		Промойте и почистите курицу. Смажьте курицу растительным маслом и посыпьте специями. Выложите грудкой вниз на решетку и переверните, после того как раздастся звуковой сигнал.		
A 27	**Куриная грудка**	0,4–0,6	Решетка + универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Замаринуйте грудки, а затем выложите их на решетку.		
A 28	**Куриные ножки**	0,6–0,8	Решетка + универсальный противень	4
		0,8–1,0		1
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на противень.		
A 29	**Утиная грудка**	0,3–0,4	Решетка + универсальный противень	4
		0,4–0,5		1
		Выложите утиные грудки жирной стороной вверх на решетку. Первый параметр предназначен для средней прожарки, второй параметр — для полной прожарки.		
A 30	**Филе форели**	0,3–0,5	Универсальный противень	4
		0,5–0,7		
		Выложите филе форели кожицей вверх на универсальный противень.		
A 31	**Форель**	0,3–0,5	Решетка + универсальный противень	4
		0,5–0,7		1
		Помойте и почистите рыбу, а затем выложите ее на решетку так, чтобы голова одной рыбы касалась хвоста другой. Сбрызните лимонным соком, посолите внутри и посыпьте травами. Сделайте надрезы на кожице ножом. Смажьте маслом и натрите солью.		

Интеллектуальное приготовление

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
A 32	**Камбала**	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и положите на нее камбалу. Сделайте неглубокие надрезы ножом.		
A 33	**Филе лосося**	0,4–0,6	Решетка + универсальный противень	4
		0,6–0,8		1
		Помойте и почистите филе или стейки. Положите филе на решетку кожицей вверх.		
A 34	**Жареные овощи**	0,4–0,6	Универсальный противень	4
		0,6–0,8		
		Промойте и нарежьте цукини, баклажан, перец, лук и томаты черри ломтиками. Смажьте оливковым маслом и посыпьте травами и специями. Равномерно распределите ломтики на противне.		
A 35	**Запеченный картофель половинками**	0,6–0,8	Универсальный противень	3
		0,8–1,0		
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
A 36	**Замороженные чипсы для приготовления в печи**	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		
A 37	**Замороженные дольки картофеля**	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Равномерно распределите замороженные дольки картофеля на противне.		
A 38	**Замороженная пицца**	0,3–0,6	Решетка	3
		0,6–0,9		
		Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, положите замороженную пиццу в центр решетки. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 52 2015-05-20 5:01:45

<table>
<tr><th>Код</th><th>Блюдо</th><th>Вес (кг)</th><th>Принадлежности</th><th>Уровень</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A 39</td><td rowspan="3">Домашняя пицца</td><td>0,8–1,0</td><td rowspan="2">Универсальный противень</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,0–1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 40</td><td rowspan="3">Ферментация дрожжевого теста</td><td>0,5–0,6</td><td rowspan="2">Решетка</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>0,7–0,8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Замесите тесто в миске и обтяните ее пищевой пленкой.
Поставьте миску в центр решетки. Первый параметр предназначен для теста пиццы или пирога, второй параметр — теста для хлеба.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 53 2015-05-20 5:01:45

Интеллектуальное приготовление

Двойное приготовление

В следующей таблице представлено 10 автоматических программ приготовления, жаренья и выпекания различных блюд. Можно использовать только верхнюю или только нижнюю камеру или использовать обе камеры одновременно.

Для каждой программы в таблице указаны порции продуктов, весовые диапазоны и даны соответствующие рекомендации. Режимы и время приготовления блюд предварительно запрограммированы для удобства использования. Некоторые из рецептов для программ автоматического приготовления приведены в руководстве пользователя.

Все программы автоматического приготовления для режима двойного приготовления предусматривают предварительный прогрев духового шкафа, ход которого будет отображаться на дисплее.

Продукты следует ставить в духовой шкаф после звукового сигнала, информирующего о завершении предварительного прогрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Доставая блюда из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Верхняя камера				
A 1	**Картофельный гратен**	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты картофельного гратена в жаростойкую форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	**Лазанья**	1,0–1,5	Решетка	3
		Подготовьте и выложите все ингредиенты домашней лазаньи в жаропрочную форму размером 22–24 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 3	**Куриные ножки**	0,6–0,8	Решетка + универсальный противень	4
		0,8–1,0		1
		Смажьте маслом и посыпьте приправами, а затем выложите на решетку.		
A 4	**Запеченный картофель половинками**	0,6–0,8	Универсальный противень	3
		0,8–1,0		
		Разрежьте крупные картофелины (весом 200 г каждая) пополам вдоль. Выложите на противень срезом вверх, смажьте оливковым маслом, посыпьте травами и специями.		
A 5	**Замороженные чипсы для приготовления в печи**	0,3–0,5	Универсальный противень	3
		0,5–0,7		
		Равномерно распределите на противне замороженные чипсы для приготовления в духовом шкафу.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 54 2015-05-20 5:01:45

Код	Блюдо	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень
Нижняя камера				
A 1	**Яблочный пирог**	1,2–1,4	Решетка	2
		Подготовьте и выложите все ингредиенты яблочного пирога в круглую металлическую форму для выпечки размером 24–26 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте форму в центр решетки.		
A 2	**Пирожки из слоеного теста с яблоками**	0,3–0,4	Универсальный противень	3
		Застелите универсальный противень бумагой для выпекания и выложите на нее пирожки из слоеного теста с яблоками. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		
A 3	**Киш лорен**	1,2–1,5	Решетка	2
		Приготовьте тесто для пирога и выложите его в круглую форму для киша диаметром 25 см. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, добавьте начинку и поставьте форму в центр решетки.		
A 4	**Замороженная пицца**	0,3–0,6	Решетка	3
		0,6–0,9		
		Положите замороженную пиццу в центр решетки. Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, вставьте решетку в духовой шкаф. Первый параметр предназначен для тонкой пиццы по-итальянски, второй — для пиццы на толстом тесте, запекаемой в сковороде.		
A 5	**Домашняя пицца**	0,8–1,0	Универсальный противень	2
		1,0–1,2		
		Приготовьте домашнюю пиццу на дрожжевом тесте и выложите ее на противень. В весовых диапазонах учитывается тесто и начинка (соус, овощи, ветчина и сыр). Запустите программу. После того как раздастся звуковой сигнал завершения предварительного прогрева, поставьте противень в духовой шкаф.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 55 2015-05-20 5:01:46

Интеллектуальное приготовление

Пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350-1

1. Выпечка

Рекомендации для выпечки приведены с учетом предварительного прогрева духового шкафа. Не используйте функцию быстрого прогрева. Всегда устанавливайте противень в духовой шкаф наклонным краем к дверце.

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Пирожки	Универсальный противень	3		165	25-30
		2		165	25-30
		1+4		155	35-40
Песочное печенье	Универсальный противень + универсальный противень	1+4		140	32-37
Низкокалорийный бисквит	Решетка + форма для выпечки с защелкой (с темным покрытием, ø 26 см)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с защелкой *(с темным покрытием, ø 20 см)	1 при расположении по диагонали		160	70–80
	Универсальный противень + решетка + 2 формы для выпечки с защелкой **(с темным покрытием, ø 20 см)	1+3		160	80–90

* Две формы с пирогами размещают слева в задней части решетки и справа в передней ее части.

** Две формы с пирогами размещают по центру решетки одна над другой.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 56 2015-05-20 5:01:46

2. Приготовление в режиме гриля

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут в режиме большого гриля.

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	5		300 (максимум)	1–2
Гамбургеры с говядиной (12 шт.)	Решетка + универсальный противень (для сбора капель)	4 1		300 (максимум)	1-й: 15–18 2-й: 5–8

* Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

3. Жарка

Тип продуктов	Принадлежности	Уровень	Тип нагрева	Температура (˚C)	Время (мин.)
Целая курица	Решетка + универсальный противень (для сбора капель)	3 1		205	80-100

* Переверните по прошествии половины времени приготовления.

Интеллектуальное приготовление

Коллекция популярных рецептов для программ автоматического приготовления

Картофельный гратен

Ингредиенты	800 г картофеля, 100 мл молока, 100 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст.л. соли, перца и мускатного ореха, 150 г тертого сыра, сливочное масло, тимьян
Способ приготовления	Очистите картофель и нарежьте его на дольки толщиной 3 мм. Смажьте всю поверхность формы для запекания (22–24 см) маслом. Разложите ломтики на чистом кухонном полотенце, накройте сверху другим кухонным полотенцем и оставьте. Подготовьте остальные ингредиенты. Положите все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, в большую миску и хорошо перемешайте. Выложите ломтики картофеля в форму так, чтобы они аккуратно перекрывали друг друга, и залейте картофель получившейся смесью из остальных ингредиентов. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

Овощной гратен

Ингредиенты	800 г овощей (цукини, помидоры, лук, морковь, перец, предварительно приготовленный картофель), 150 мл сливок, 50 г взбитых яиц, по 1 ст. л. соли, приправ и зелени (перец, петрушка или розмарин), 150 г тертого сыра, 3 ст.л. оливкового масла, несколько листьев тимьяна
Способ приготовления	Помойте овощи и нарежьте их ломтиками толщиной 3–5 мм. Выложите ломтики в форму для запекания (22–24 см) и полейте оливковым маслом. Смешайте все остальные ингредиенты, кроме тертого сыра, и залейте овощи получившейся смесью. Посыпьте тертым сыром и запеките. Перед подачей на стол украсьте готовое блюдо несколькими листьями свежего тимьяна.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 58 2015-05-20 5:01:46

Лазанья

Ингредиенты 2 ст.л. оливкового масла, 500 г говяжьего фарша, 500 мл томатного соуса, 100 мл говяжьего бульона, 150 г сухих листов теста для лазаньи, 1 луковица (нашинкованная), 200 г тертого сыра, по 1 ч.л. сушеной петрушки, орегано и базилика

Способ приготовления Приготовьте томатно-мясной соус. Нагрейте масло в сковороде, затем обжарьте говяжий фарш и нашинкованный лук в течение 10 минут до золотистого цвета. Добавьте томатный соус, говяжий бульон и сушеные травы. Доведите смесь до кипения и готовьте на медленном огне в течение 30 минут.
Приготовьте тесто для лазаньи, следуя инструкциям на упаковке. Положите лист лазаньи в форму, выложите на него мясной соус, посыпьте тертым сыром, а затем повторите все снова в таком же порядке. Посыпьте верхний лист лазаньи оставшимся сыром и запеките.

Яблочный пирог

Ингредиенты

- **Тесто**: 275 г муки, 1/2 ст.л. соли, 125 г сахарной пудры, 8 г ванильного сахара, 175 г охлажденного сливочного масла, 1 яйцо (взбитое)
- **Начинка**: 750 г крепких яблок, 1 ст.л. лимонного сока, 40 г сахара, 1/2 ст.л. корицы, 50 г изюма без косточек, 2 ст.л. панировочных сухарей

Способ приготовления В большую емкость просейте муку с солью. Добавьте сахарную пудру и ванильный сахар. Положите в получившуюся смесь масло и порежьте его с помощью 2 ножей на маленькие кубики. Добавьте 3/4 взбитого яйца. Смешайте все ингредиенты в кухонном комбайне до образования однородной рыхлой массы. Замесите тесто руками и сформируйте из него шар. Оберните его пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.
Смажьте форму с защелкой (диаметром 24–26 см) маслом и присыпьте мукой. Раскатайте 3/4 теста в пласт толщиной 5 мм. Распределите его по форме так, чтобы тесто покрыло дно и стенки.
Очистите яблоки и удалите из них сердцевину. Нарежьте их на кубики примерно 3/4 x 3/4 см. Сбрызнете яблоки лимонным соком и хорошо перемешайте. Промойте и высушите изюм. Добавьте к яблокам сахар, корицу и изюм. Хорошо перемешайте. Посыпьте нижний слой теста панировочными сухарями. Слегка прижмите. Раскатайте остатки теста. Нарежьте пласт теста на небольшие полоски. Выложите полоски крест-накрест на начинку. Равномерно смажьте пирог остатками взбитого яйца.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 59 2015-05-20 5:01:46

Киш лорен

Ингредиенты
- **Тесто**: 200 г обычной муки, 80 г сливочного масла, 1 яйцо
- **Начинка**: 75 г нежирного бекона, нарезанного кубиками, 125 мл сливок, 125 г густой сметаны, 2 яйца (взбитых), 100 г тертого швейцарского сыра, соль и перец

Способ приготовления
Приготовьте тесто. Насыпьте муку в миску, добавьте масло и яйцо, а затем перемешайте все до получения мягкого теста. Поставьте в холодильник на 30 минут. После чего раскатайте тесто и уложите его в керамическую форму для киша (диаметром 25 см), предварительно смазанную маслом. Проколите основание пирога вилкой в нескольких местах. Смешайте бекон, яйца, сливки, густую сметану, сыр, соль и перец. Выложите получившуюся смесь в форму с тестом и запеките.

Фруктовый пирог с крошкой

Ингредиенты
- **Начинка**: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 г соли, 2 г молотой корицы
- **Фруктовая начинка**: 600 г смеси из разных фруктов

Способ приготовления
Смешайте все ингредиенты до образования крошки для обсыпки пирога. Выложите фрукты в форму и посыпьте сверху крошкой.

Домашняя пицца

Ингредиенты
- **Тесто для пиццы**: 300 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 ст.л. оливкового масла, 200 мл теплой воды, 1 ст.л. сахара и соли
- **Начинка**: 400 г нарезанных ломтиками овощей (баклажан, цукини, лук, помидоры), 100 г ветчины или бекона (нарезанного на небольшие кусочки), 100 г тертого сыра

Способ приготовления
Насыпьте в миску муки, добавьте дрожжи, масло, сахар, соль и теплую воду. Перемешайте все до получения мягкого влажного теста. Замесите тесто с помощью миксера или вручную (5–10 минут). Закройте миску крышкой и поставьте ее в духовой шкаф, разогретый до 35 °C, на 30 минут, чтобы тесто поднялось. Раскатайте тесто в пласт прямоугольной формы на посыпанной мукой поверхности и положите его на противень или в сковороду для пиццы. Смажьте тесто томатным пюре и выложите сверху ветчину, грибы, оливки и помидоры. Равномерно посыпьте тертым сыром и запеките.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 60 2015-05-20 5:01:46

Запеченная говяжья вырезка

Ингредиенты	1 кг говяжьей вырезки или филе, 5 г соли, 1 г перца, по 3 г розмарина и тимьяна
Способ приготовления	Посыпьте говядину солью, перцем и розмарином и положите в холодильник на 1 час. Выложите мясо на решетку. Поставьте в духовой шкаф и начните приготовление.

Жареные бараньи отбивные с травами

Ингредиенты	1 кг отбивных из баранины (6 штук), 4 больших дольки чеснока (раздавленные), 1 ст.л. свежего тимьяна (измельченного), 1 ст.л. свежего розмарина (измельченного), 2 ст.л. соли, 2 ст.л. оливкового масла
Способ приготовления	Перемешайте соль, чеснок, травы и масло в отдельной емкости. Обваляйте в получившейся смеси каждую отбивную. Оставьте мариноваться при комнатной температуре на срок от 30 минут до 1 часа.

Свиные ребрышки

Ингредиенты	2 порции свиных ребрышек, 1 ч.л. черного перца горошком, 3 лавровых листа, 1 луковица (нашинкованная), 3 дольки чеснока (измельченные), 85 г коричневого сахара, 3 ст.л. вустерского соуса, 2 ст.л. томатного пюре, 2 ст.л. оливкового масла
Способ приготовления	Приготовьте соус для барбекю. Разогрейте масло в сковороде и добавьте лук. Готовьте до размягчения. Затем добавьте остальные ингредиенты. Обжарьте все ингредиенты, а затем готовьте на медленном огне в течение 30 минут до загустения. Замаринуйте ребрышки в соусе для барбекю и оставьте на срок от 30 минут до 1 часа.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 61 2015-05-20 5:01:46

Обслуживание

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед очисткой убедитесь, что духовой шкаф и принадлежности остыли.
- Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, ткани или губки с грубыми волокнами, металлические мочалки, ножи или любые другие абразивные материалы.

Внутренняя поверхность духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую ткань и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите уплотнение дверцы руками.
- Во избежание повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа используйте только обычные чистящие средства для духовых шкафов.
- Для удаления въевшихся загрязнений используйте специальное средство для чистки духового шкафа.

Внешняя поверхность духового шкафа

Для чистки внешних поверхностей духового шкафа (дверцы, ручки и дисплея) используйте чистую ткань и мягкое моющее средство или теплую мыльную воду. Вытирайте поверхности бумажным полотенцем или сухой тканью.
Вокруг ручки и кнопок могут появиться пятна жира и грязи, это происходит под действием горячего воздуха, поступающего из духового шкафа. Рекомендуется очищать ручку и кнопки каждый раз после использования духового шкафа.

Принадлежности

Мойте принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо полотенцем. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности в теплой мыльной воде на 30 минут, а затем вымойте их.

Поверхность, покрытая каталитической эмалью (только для соответствующих моделей)

Съемный детали прибора покрыты темно-серой каталитической эмалью. На них могут попадать брызги масла и жира, разлетающиеся под действием циркулирующего воздуха в режиме конвекции. Однако при температуре 200 °C и выше эти загрязнения сгорают.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите внутренние поверхности духового шкафа.
3. Включите режим конвекции, установив самую высокую температуру, на один час.

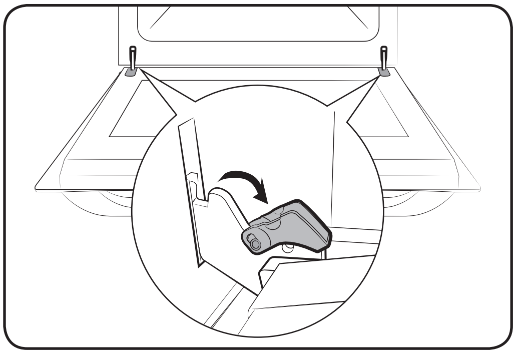
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 62 2015-05-20 5:01:46

Дверца

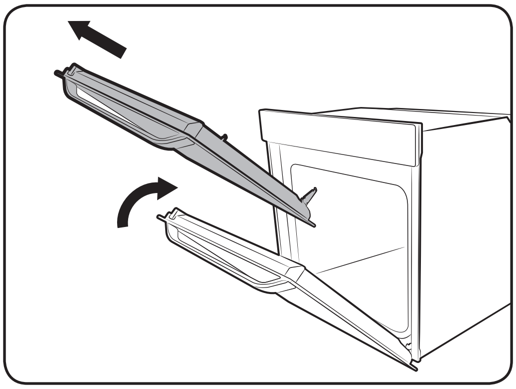
Дверцу духового шкафа следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

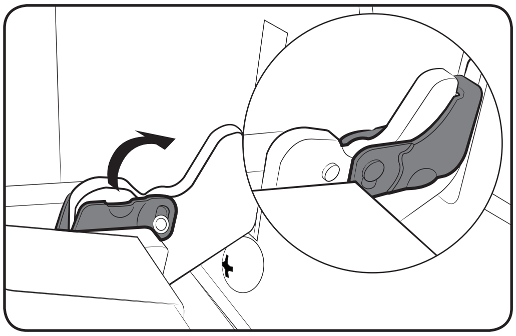
Дверца духового шкафа тяжелая.



1. Откройте дверцу и затем откройте зажимы на обеих петлях дверцы.



2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Удерживая дверцу духового шкафа с двух сторон, поднимите и потяните ее вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из отверстий.
3. Очистите дверцу мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.



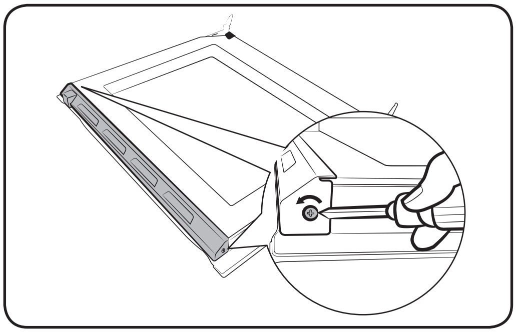
4. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место. Убедитесь, что зажимы на обеих петлях полностью закрыты.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 63 2015-05-20 5:01:46

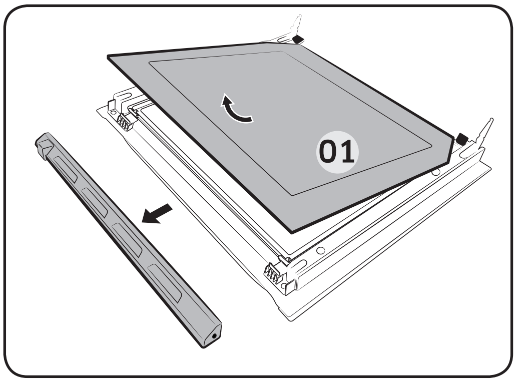
Обслуживание

Стекло дверцы

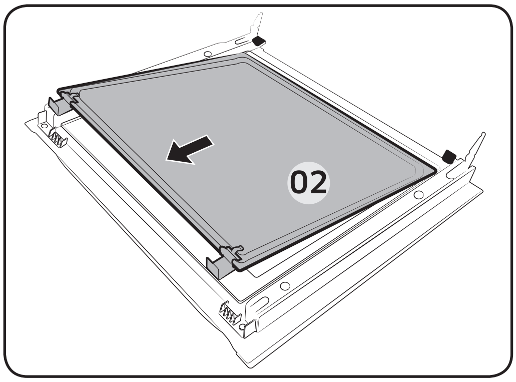
В зависимости от модели конструкция дверцы духового шкафа включает в себя 3-4 листа стекла, расположенных один за другим. Стекла дверцы следует снимать только для проведения процедуры очистки. Чтобы снять стекло для очистки, выполните следующие действия.



1. При помощи отвертки открутите винты, расположенные на левой и правой стороне дверцы.

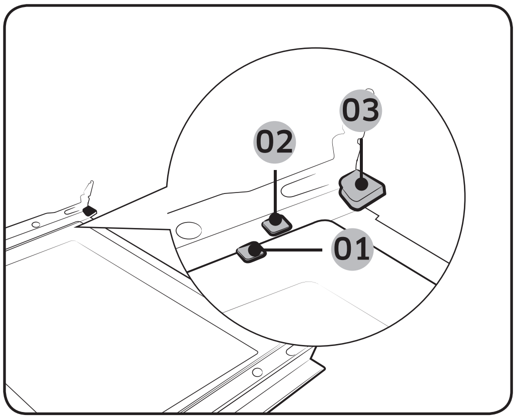


2. Снимите крышки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.
3. Снимите первый лист стекла с дверцы.



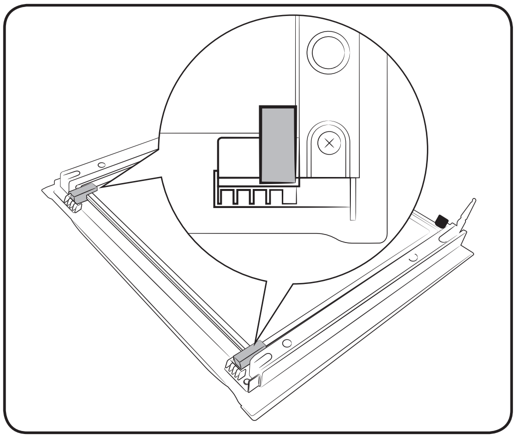
4. Снимите второй лист, сдвинув его в направлении, указанном стрелкой.
5. Очистите стекло мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 64 2015-05-20 5:01:47



01 Крепежный зажим 1
02 Крепежный зажим 2
03 Крепежный зажим 3

6. После очистки установите стекла следующим образом:
   - установите лист 2 между крепежными зажимами 1 и 2, а лист 1 закрепите с помощью зажима 3.



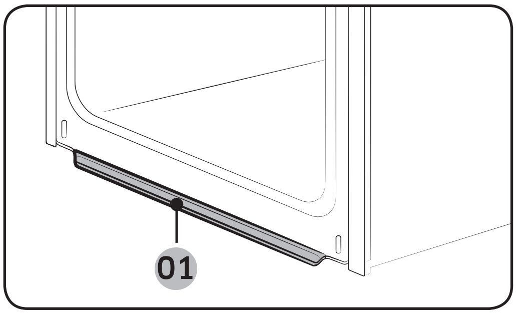
7. Проверьте, правильно ли расположены резинки и надежно ли они удерживают стекло.
8. Повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки дверцы на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание утечки тепла проверьте правильность установки стекол.

Обслуживание

Водосборник



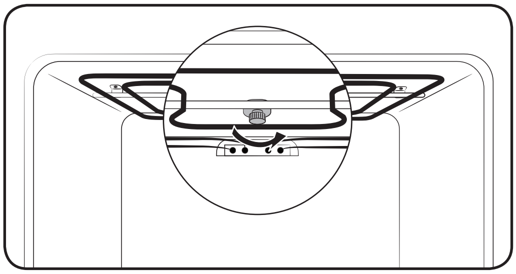
01 Водосборник

В водосборник попадает не только жидкость, образующаяся в процессе приготовления, но и остатки пищи. Выполняйте регулярную очистку водосборника.

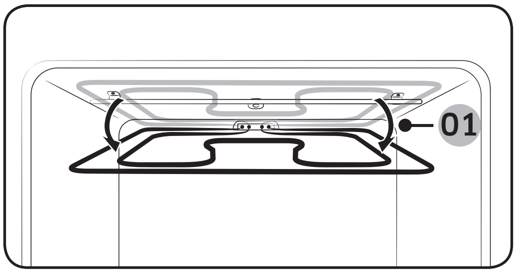
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В случае обнаружения утечки воды из водосборника, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Верхняя стенка камеры духового шкафа (только для соответствующих моделей)

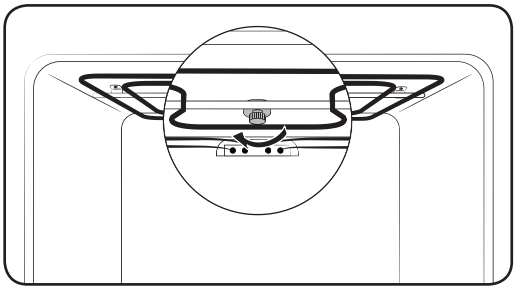


1. Опустите нагревательный элемент гриля. Для этого, удерживая нагревательный элемент гриля, отверните круглую гайку, вращая ее против часовой стрелки. Нагревательный элемент гриля не является съемной деталью. Не давите на нагревательный элемент гриля.



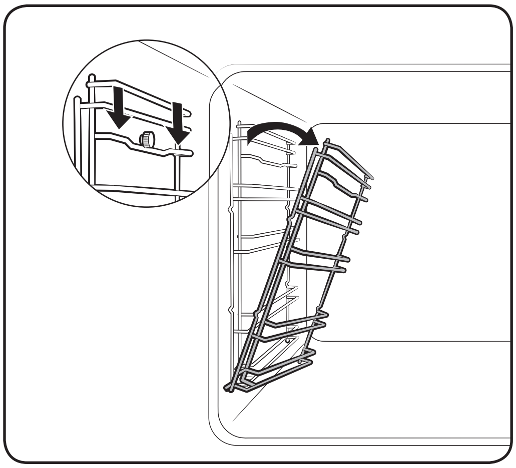
01 Прибл. 12º

2. Очистите верхнюю стенку мягкой тканью, смоченной в теплой мыльной воде.

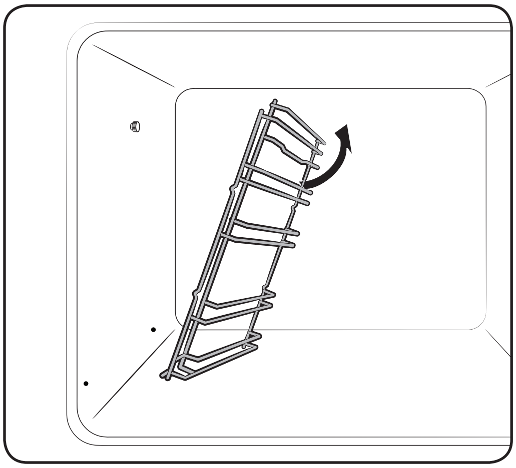


3. После завершения очистки установите нагревательный элемент гриля на место и заверните гайку в направлении по часовой стрелке.

Боковые направляющие (только для соответствующих моделей)



1. Нажмите на верхнюю часть левой направляющей и опустите ее вниз, наклонив под углом 45º.



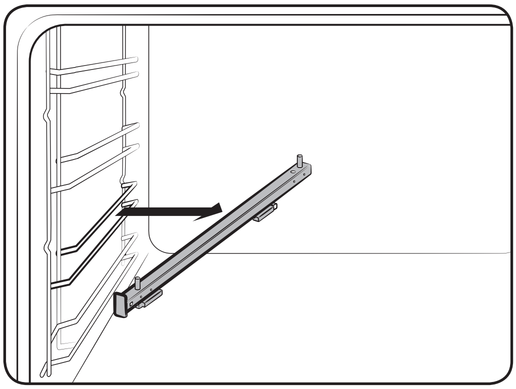
2. Потяните и извлеките нижнюю часть левой направляющей.
3. Выполните те же действия с правой направляющей.
4. Очистите обе боковые направляющие.
5. После завершения очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке для установки боковых направляющих на место.

ПРИМЕЧАНИЕ

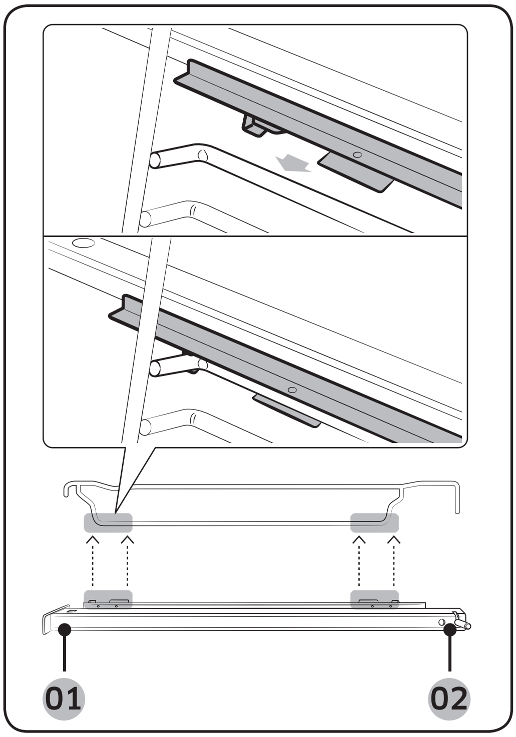
Духовой шкаф работает без установки боковых направляющих и решеток в нужное положение.

Обслуживание

Выдвижные направляющие (только для соответствующих моделей)



1. Осторожно нажмите на верхнюю часть выдвижной направляющей, установленной на левой боковой направляющей, и снимите ее, сдвинув в направлении, указанном стрелкой.
2. Повторите эти же действия для снятия выдвижной направляющей с правой боковой направляющей.
3. Очистите левую и правую выдвижную направляющие тканью, смоченной в мыльной воде.



01 Передний
02 Задний

4. После завершения очистки повторите шаги 1–2 в обратном порядке для установки обеих выдвижных направляющих на место. Убедитесь, что передний и задний зажимы выдвижных направляющих надежно закреплены на боковых направляющих.

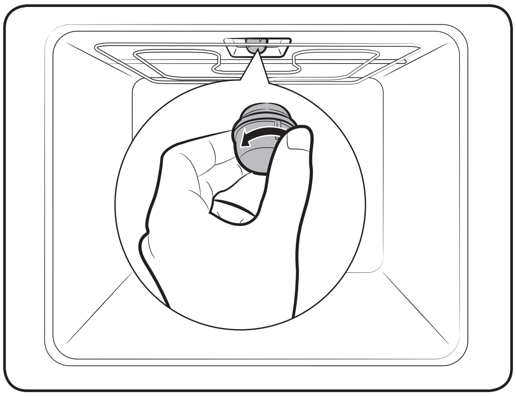
ПРИМЕЧАНИЕ

Выдвижную направляющую рекомендуется устанавливать на уровень 2 боковой направляющей.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 68 2015-05-20 5:01:48

Замена

Лампы

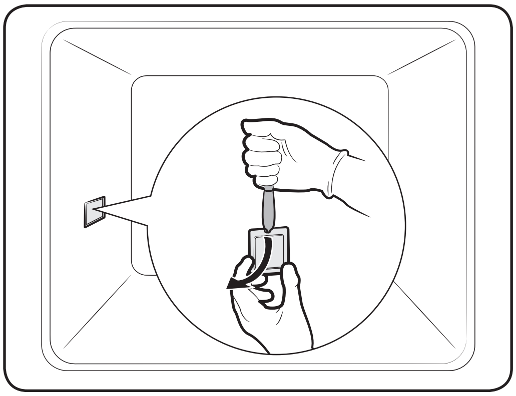


1. Снимите стеклянный колпачок, повернув его против часовой стрелки.
2. Замените лампочку.
3. Очистите стеклянный колпачок.
4. После завершения очистки выполните действия шага 1 в обратном порядке для установки колпачка на место.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Перед заменой лампы выключите духовой шкаф и отключите кабель питания.
- Используйте только лампы мощностью 25–40 Вт / 220–240 В с жаростойкостью 300°C. Вы можете приобрести одобренные к использованию лампы в местном сервисном центре компании Samsung.
- При замене галогенной лампы всегда используйте сухую ткань. Данную меру предосторожности необходимо соблюдать, чтобы на лампе не оставались отпечатки пальцев и следы пота с рук, которые могут привести к сокращению срока службы лампы.

Лампа на боковой стенке духового шкафа



1. Возьмитесь за нижнюю часть плафона лампы, расположенной на боковой стенке камеры духового шкафа, и снимите его, помогая себе плоским заостренным предметом, например ножом.
2. Замените боковую лампу.
3. Установите плафон на место.

Устранение неисправностей

Контрольные пункты

В случае возникновения проблем в работе духового шкафа, сначала сверьтесь со списком, приведенным ниже, и выполните предложенные действия по устранению неполадок. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.

Проблема	Причина	Решение
Кнопки не функционируют должным образом.	• Если в зазоры между кнопками попало постороннее вещество или посторонний предмет • Модель с сенсорным управлением: если на внешнюю панель попала влага • Если включена функция блокировки	• Удалите постороннее вещество или посторонний предмет и повторите попытку. • Удалите влагу и повторите попытку. • Проверьте, включена ли функция блокировки.
Время не отображается.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли на прибор питание.
Духовой шкаф не работает.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли на прибор питание.
Духовой шкаф перестает работать во время выполнения какой-либо функции.	• В случае отключения кабеля питания от розетки электросети	• Подключите прибор к электросети.
Во время работы прибора происходит сбой в подачи электропитания.	• Если процесс приготовления занимает слишком много времени • Если охлаждающий вентилятор не работает • Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией • Если к одной розетки электросети подключено сразу несколько приборов	• После завершения длительного процесса приготовления дайте духовому шкафу остыть. • Послушайте, издает ли охлаждающий вентилятор какой-либо звук во время работы. • При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке. • Используйте отдельную розетку электросети для подключения прибора.
На духовой шкаф не подается питание.	• Если отсутствует электропитание	• Проверьте, подается ли на прибор питание.
Внешняя поверхность духового шкафа слишком сильно нагревается во время работы прибора.	• Если духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией	• При установке прибора оставьте зазоры, как указано в руководстве по установке.
Дверца плохо открывается.	• Если между дверцей и камерой духового шкафа есть остатки пищи	• Тщательно очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 70 2015-05-20 ⬚⬚ 5:01:48

Проблема	Причина	Решение
Освещение внутри духового шкафа тусклое или не работает.	• Если лампа попеременно включается и выключается • Если поверхность лампы загрязнена посторонними веществами	• Лампа выключается автоматически по прошествии определенного периода времени для экономии электроэнергии. Чтобы включить ее снова, нажмите кнопку освещения духового шкафа. • Очистите камеру духового шкафа и проверьте, удалось ли устранить неисправность.
При использовании духового шкафа произошло поражение электрическим током.	• При установке прибор не был заземлен надлежащим образом • Если используется незаземленная розетка электросети	• Проверьте, правильно ли заземлена розетка электросети.
Из прибора капает вода. **Через зазор между дверцей и корпусом духового шкафа выходит пар.** **В духовом шкафе скапливается вода.**	• Во время приготовления некоторых блюд внутри духового шкафа может скапливаться вода или образовываться пар. Это не является неисправностью.	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем протрите его сухим кухонным полотенцем.
Яркость освещения в духовом шкафе постоянно меняется.	• Уровень яркости освещения зависит от выходной мощности.	• Изменение уровня выходной мощности во время приготовления не является неисправностью, поэтому не стоит беспокоиться.
Процесс приготовления завершен, но охлаждающий вентилятор по-прежнему работает.	• Вентилятор продолжает работать определенный период времени в автоматическом режиме для вентиляции воздуха внутри духового шкафа.	• Это не является неисправностью прибора, поэтому не стоит беспокоиться.
Духовой шкаф не производит нагрев.	• Если дверца открыта • Если элементы управления духовым шкафом еще не настроены • Если перегорел предохранитель на домашнем распределительном щите или сработал автоматический выключатель.	• Закройте дверцу и выполните перезапуск устройства. • Перейдите к главе, посвященной управлению прибором, и выполните сброс параметров духового шкафа. • Замените предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите электрика.

Устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Во время работы из прибора выходит дым.	• При первом включении прибора • Если на нагревательном элементе есть остатки пищи	• В начале эксплуатации нагревательный элемент может выделять дым. Это не является неисправностью. Обычно после 2–3 раз использования духового шкафа такая ситуация больше не возникает. • Дайте духовому шкафу полностью остыть и удалите с нагревательного элемента остатки пищи.
Во время использования духового шкафа присутствует запах гари или пластика.	• При использовании нежаропрочных емкостей из пластмассы или других материалов	• Используйте стеклянные емкости, устойчивые к воздействию высоких температур.
Духовой шкаф не работает надлежащим образом.	• При частом открывании дверцы во время приготовления	• Старайтесь как можно реже открывать дверцу во время приготовления, если только вы не готовите блюда, которые надо постоянно переворачивать. При частом открывании дверцы температура внутри духового шкафа снижается, и это может повлиять на конечный результат.
Духовой шкаф нагревается в режиме пиролитической очистки.	• Это происходит потому, что пиролитическая очистка выполняется при высоких температурах.	• Это не является неисправностью прибора, поэтому не стоит беспокоиться.
Во время пиролитической очистки присутствует запах гари.	• Пиролитическая очистка выполняется при высоких температурах, чтобы остатки пищи сгорали, поэтому может присутствовать соответствующий запах.	• Это не является неисправностью прибора, поэтому не стоит беспокоиться.
Функция очистки паром не работает.	• Это происходит, потому что температура внутри духового шкафа еще слишком высокая.	• Дайте духовому шкафу остыть, а затем включите эту функцию.
Режим двойного приготовления не работает.	• Если разделитель установлен неправильно	• Установите разделитель надлежащим образом и включите режим.
Режим единой камеры не работает.	• Если разделитель установлен в духовой шкаф.	• Выньте разделитель и включите режим.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 72 2015-05-20 5:01:48

Информационные коды

В случае возникновения неисправности в работе духового шкафа на дисплее отобразится информационный код. Обратитесь к приведенной ниже таблице и попробуйте предложенные решения.

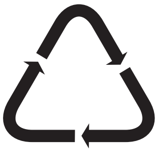
<table>
<tr><th>Код</th><th>Значение</th><th>Решение</th></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Неполадки в работе функции блокировки дверцы</td><td rowspan="6">Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите прибор от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td rowspan="3">Неполадки в работе датчика</td></tr>
<tr><td>C-21</td></tr>
<tr><td>C-22</td></tr>
<tr><td>C-F1</td><td>Возникает только в процессе чтения/записи памяти EEPROM</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>В случае отсутствия связи между основной и вспомогательной печатной платой</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td>Возникает в случае проблем со связью между сенсорным элементом управления <-> основным или вспомогательным микроконтроллером</td><td>Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите прибор от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети. Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Неисправность в работе кнопки
Данная проблема возникает, когда кнопка удерживается нажатой в течение некоторого времени.</td><td>Очистите кнопки и убедитесь, что вокруг/на них нет воды. Выключите духовой шкаф и повторите попытку. Если проблему не удается устранить, обратитесь в местный сервисный центр компании Samsung.</td></tr>
<tr><td>-dC-</td><td>Если разделитель вынимается из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.
Если разделитель устанавливается в духовой шкаф во время приготовления в режиме единой камеры.</td><td>Не вынимайте разделитель из духового шкафа во время приготовления в режиме двойного приготовления.
Выключите, а затем снова включите духовой шкаф. В случае повторного возникновения неполадки отключите прибор от электросети не менее чем на 30 секунд, а затем снова подключите его к электросети.
Если проблему не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 73 2015-05-20 5:01:48

Устранение неисправностей

Код	Значение	Решение
S-01	**Автоматическое выключение** Духовой шкаф работал в соответствии с заданной температурой в течение длительного времени. • Ниже 105 °C — 16 часов • От 105 °C до 240 °C — 8 часов • От 245 °C до макс. значения — 4 часа	Это не является сбоем в работе системы. Выключите духовой шкаф и выньте блюдо. Затем повторите попытку.

Приложение

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности упаковки" 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ "петля Мебиуса" указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0,99 0,83
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	75 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях Срок службы: 7 лет

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_RU.indd 75 2015-05-20 5:01:48

EAC

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Moo 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00616J-01

Вбудована піч

Посібник зі встановлення та користування

NV75J5540RS

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 1

2015-05-20 5:02:46

Зміст

Як користуватися цим посібником **4**

У тексті посібника користувача використовуються такі символи: 4

Вказівки з техніки безпеки **5**

Важливі застереження з техніки безпеки 5
Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 9
Автоматична функція заощадження електроенергії 9

Встановлення **10**

Комплект постачання 10
Під'єднання живлення 12
Монтування печі у шафку 13

Перед початком роботи **16**

Початкові налаштування 16
Запах нової печі 17
Розумний механізм безпеки 17
Система м'якого закривання дверцят (обережно, безпечно і тихо) 17
Приладдя 18
Режим дворівневого приготування 20

Операції **21**

Панель керування 21
Стандартні налаштування 22
Режими приготування (окрім гриля) 28
Режими приготування (гриль) 31
Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування 33
Щоб зупинити приготування 35
Спеціальні функції 36
Режим автоматичного приготування 37
Чищення парою 38
Таймер 40
Увімкнення/вимкнення звуку 40

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 2 2015-05-20 5:02:46

Готуємо з розумом	**41**
Приготування вручну	41
Програми автоматичного приготування	48
Вказівки щодо приготування страв	56
Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами	58
Догляд	**62**
Чищення	62
Заміна	69
Усунення несправностей	**70**
Що слід перевірити	70
Інформаційні коди	74
Додаток	**75**

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 3 2015-05-20 5:02:46

Як користуватися цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.
У цьому посібнику з користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.
Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника користувача використовуються такі символи:

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання серйозної травми користувачем, смерті користувача та/або пошкодження майна**.

⚠ УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **отримання травми користувачем та/або пошкодження майна**.

ПРИМІТКА

Корисні підказки, рекомендації чи інформація, які допомагають користувачам належним чином використовувати виріб.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 4 2015-05-20 5:02:46

Вказівки з техніки безпеки

Цю піч повинен встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі з дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки.

Важливі застереження з техніки безпеки

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися пристроєм.

Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст (лише для моделей із кабелем живлення).

Пристрій має бути встановлено таким чином, щоб завжди була змога відключити його від мережі живлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

Не використовуйте для фіксації пристрою клейкі елементи, оскільки вони не є надійними.

Під час роботи пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 5 2015-05-20 5:02:46

Вказівки з техніки безпеки

Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. Робота функції чищення залежить від пристрою.

Якщо пристрій має функцію самоочищення, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі. Робота функції чищення залежить від пристрою.

Використовуйте лише датчик температури, який рекомендований для цієї печі (стосується лише моделей із датчиком готовності м'яса).

Не використовуйте очищувач парою.

Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

Не використовуйте для миття скла дверцят жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами.
Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм, лише якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

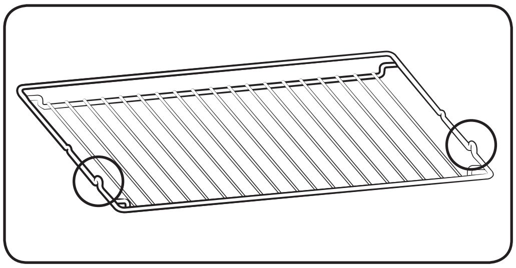
Під час роботи пристрою його зовнішня поверхня може сильно нагріватися.

Під час роботи пристрою дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 6 2015-05-20 5:02:46

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для управління за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



Вставте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачі з обох боків), до переду так, щоб решітка могла витримати вагу великих порцій.

⚠ УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до місцевого дилера.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптери для кількох штекерів або подовжувачі.

На час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимикати.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Якщо цей пристрій обладнано функцією приготування на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування (стосується лише моделей, які обладнано функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

Під час роботи внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь нагрівальних елементів або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.

Вказівки з техніки безпеки

Під час роботи за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.

Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.

Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись, і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.

Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.

Під час роботи печі діти мають перебувати на безпечній відстані.

Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.

Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Інакше можна пошкодити емальовану поверхню.

Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.

Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.

Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі.

Готуючи дуже вологі пироги, використовуйте глибокий посуд.

Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.

Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.

Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на дверцята.

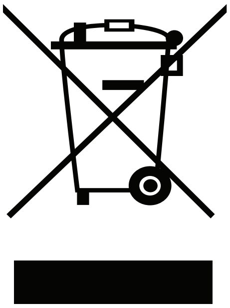
Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не від’єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Закривайте дверцята на час роботи печі.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 8 2015-05-20 5:02:46

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання)



(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

Автоматична функція заощадження електроенергії

- Якщо упродовж певного часу, поки пристрій увімкнено, не буде введено жодної команди, пристрій припинить роботу і перейде в режим очікування.
- Підсвітка: під час процесу приготування їжі можна вимкнути підсвітку в печі, натиснувши відповідну кнопку. Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 9 2015-05-20 5:02:46

Встановлення

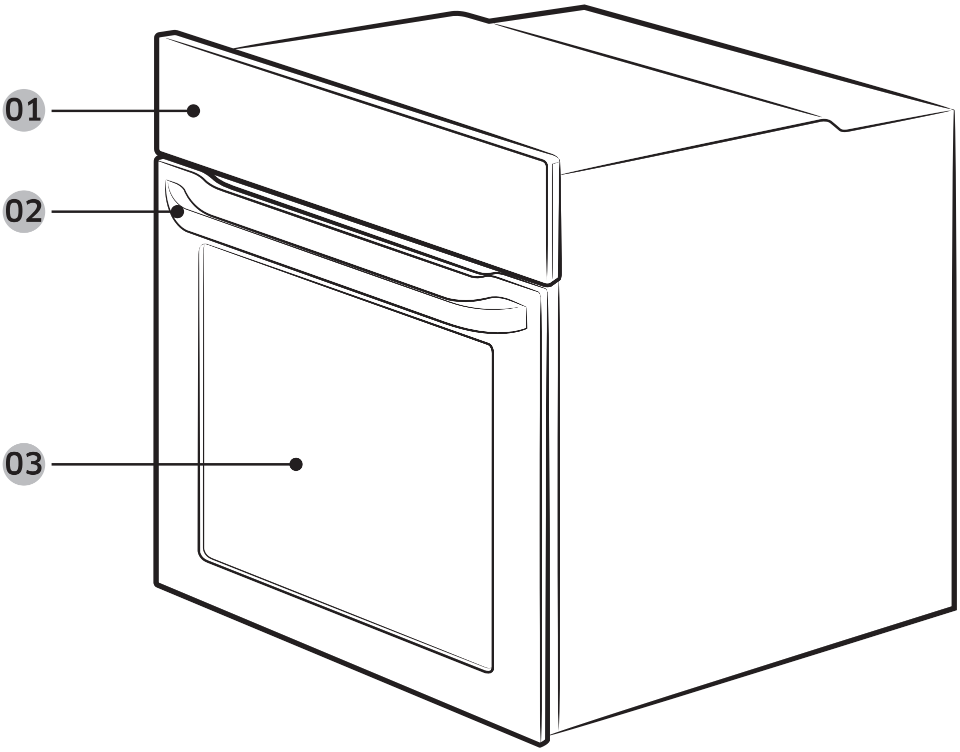
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цю піч має встановлювати кваліфікований спеціаліст. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення печі до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій із техніки безпеки, чинних у вашому регіоні.

Комплект постачання

Упевніться, що в комплект включені усі частини та приладдя. Якщо з піччю чи приладдям виникають проблеми, зверніться до місцевого центру обслуговування Samsung чи до продавця.

Короткий огляд печі

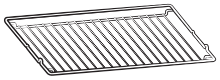


01 Панель керування **02** Ручка дверцят **03** Дверцята

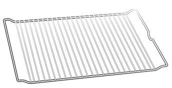
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 10 2015-05-20 5:02:47

Приладдя

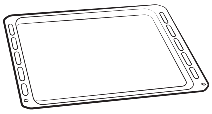
Піч постачається з приладдям, яке допомагає приготувати різноманітні страви.



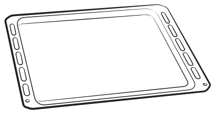
Решітка-гриль



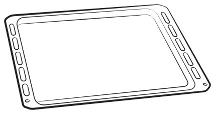
Решітка *



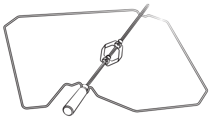
Форма для випікання *



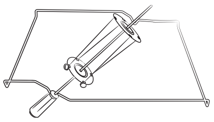
Універсальна форма *



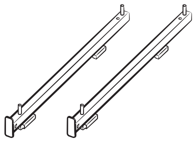
Глибока форма *



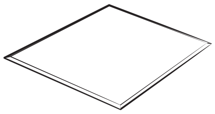
Рожен для смаження *



Рожен для смаження і приготування шашлика *



Телескопічні рейки *



Розділювач

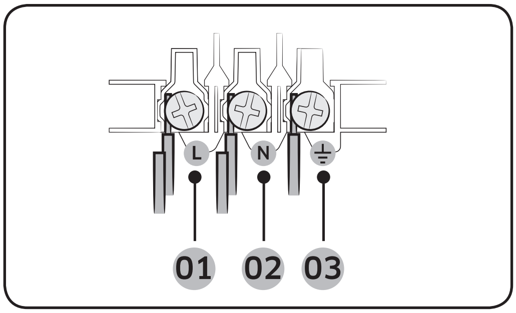
ПРИМІТКА

Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 11 2015-05-20 ꀀ 5:02:47

Встановлення

Під'єднання живлення



01 КОРИЧНЕВИЙ або ЧОРНИЙ
02 СИНІЙ або БІЛИЙ
03 ЖОВТИЙ і ЗЕЛЕНИЙ

Підключіть піч до електричної розетки. Якщо штепсельна розетка недоступна через обмеження струму, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог із техніки безпеки. Використовуйте кабель живлення достатньої довжини, який підтримує характеристики H05 RR-F чи H05 VV-F, мін. 1,5 - 2,5 мм^2.

Номінальний струм (А)	Мінімальна площа поперечного розрізу
10 < A ≤ 16	1,5 мм^2
16 < A ≤ 25	2,5 мм^2

Дивіться інформацію про вихідну потужність на паспортній табличці на корпусі печі.
Відкрийте задню кришку печі за допомогою викрутки і викрутіть гвинти на затискачі кабелю. Тоді підключіть кабелі живлення до відповідних контактів. Контакт (⏚) призначений для заземлення. Спершу підключіть жовту і зелену лінії (заземлення), які мають бути довшими за інші. Якщо ви користуєтеся штепсельною розеткою, встановлюйте піч так, щоб розетка була легкодоступною. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, спричинені відсутнім чи неналежно встановленим заземленням.

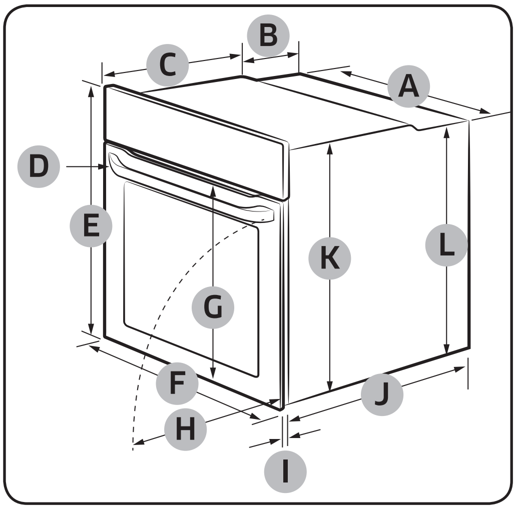
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не наступайте і не скручуйте кабелі під час встановлення і тримайте їх подалі від тих частин печі, які генерують тепло.

Монтування печі у шафку

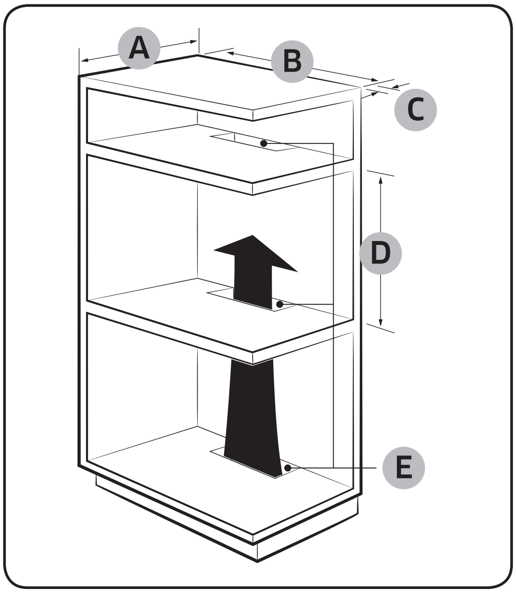
У разі встановлення печі у вбудовану шафку перевірте, чи пластмасові поверхні і клейкі частини витримують температуру 90 °C і чи прилеглі меблі витримують температуру 75 °C. Компанія Samsung не несе відповідальності за пошкодження меблів, які сталися внаслідок тепла, яке генерує піч.
Піч має належним чином провітрюватися. Для належної вентиляції залиште простір близько 50 мм між нижньою полицею шафки і опорною стіною. Встановлюючи піч під варильною поверхнею, дотримуйтеся вказівок зі встановлення варильної поверхні.

Вимоги щодо розмірів для встановлення



Піч (мм)

A	560	**G**	Макс. 506
B	175	**H**	Макс. 494
C	370	**I**	21
D	Макс. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



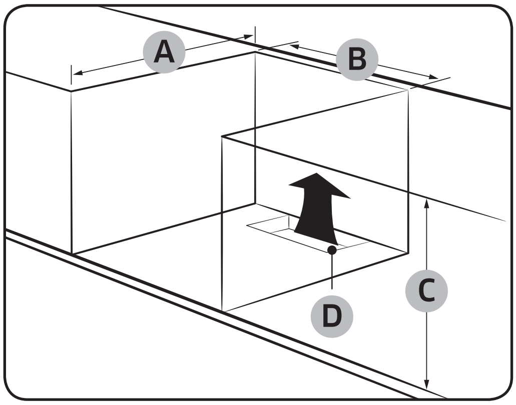
Вбудована шафка (мм)

A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 50
D	Мін. 590 - Макс. 600
E	Мін. 460 x Мін. 50

ПРИМІТКА

Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори **(E)** для відведення тепла і циркуляції повітря.

Встановлення



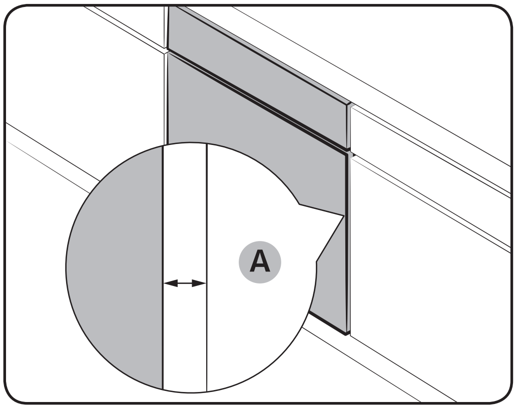
Шафка під умивальником (мм)

A	Мін. 550
B	Мін. 560
C	Мін. 600
D	Мін. 460 x Мін. 50

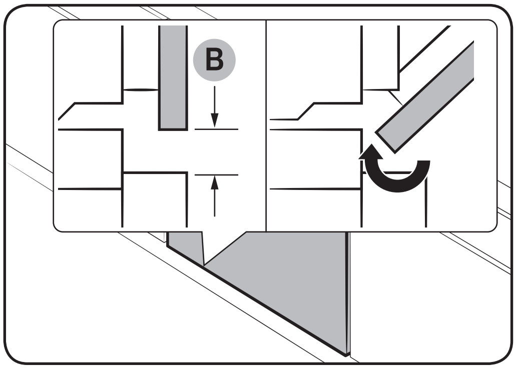
ПРИМІТКА

Вбудована шафка для печі має мати вентиляційні отвори **(D)** для відведення тепла і циркуляції повітря.

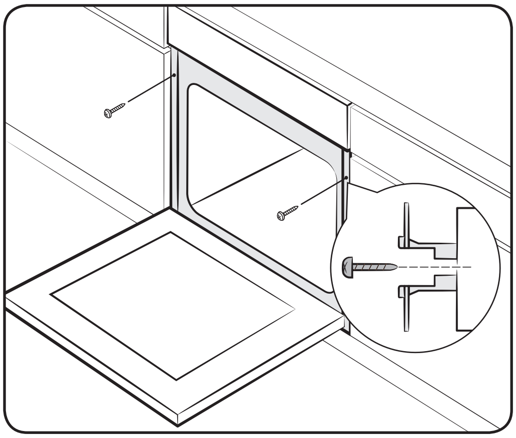
Монтування печі



Залиште принаймні 5 мм вільного простору **(A)** між піччю і кожною стороною шафки.



Залиште принаймні 3 мм вільного простору **(B)**, щоб без зусиль відкривати і закривати дверцята.



Встановіть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте його з обох боків 2 гвинтами.

Після завершення встановлення зніміть пакувальну плівку, стрічку та інший пакувальний матеріал і вийміть із печі приладдя, яке додається. Щоб вийняти піч із шафки, спершу від'єднайте живлення від печі і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для нормальної роботи печі слід забезпечити належну вентиляцію. За жодних умов не блокуйте вентиляційні отвори.

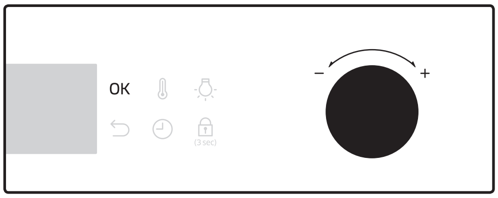
ПРИМІТКА

Фактичний вигляд печі може бути дещо іншим залежно від моделі.

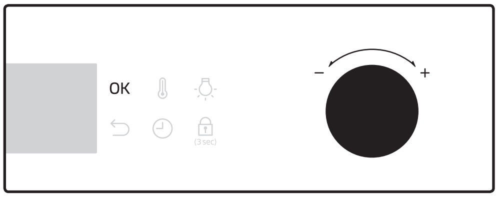
Перед початком роботи

Початкові налаштування

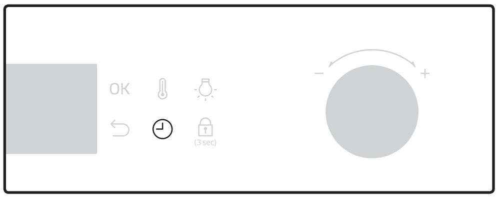
Коли ви вмикаєте піч уперше, на екрані з’явиться час за замовчуванням «12:00» і при цьому години («12») блиматимуть. Щоб встановити поточний час, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. Коли години блимають, за допомогою регулятора (регулятор праворуч) встановіть години, тоді натисніть **OK**, щоб перейти до хвилин.



2. Коли блимають хвилини, за допомогою регулятора встановіть хвилини, тоді натисніть **OK**.



Щоб змінити поточний час після початкового налаштування, натисніть і утримуйте кнопку упродовж 3 секунд, тоді виконайте вказівки вище.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 16 2015-05-20 5:02:48

Запах нової печі

Перш ніж використовувати піч уперше, почистьте її всередині, щоб усунути запах нової печі.

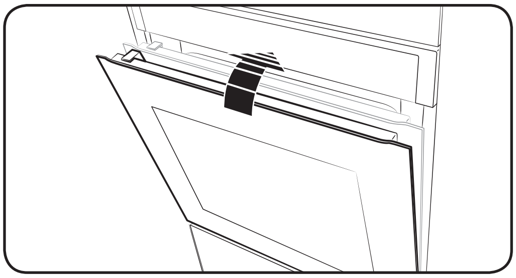
1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Увімкніть піч у режимі конвекції за температури 200 °C або звичайному режимі за температури 200 °C на годину. Таким чином буде спалено будь-які залишки виробництва.
3. Після цього вимкніть піч.

Розумний механізм безпеки

Якщо ви відкриєте дверцята, поки піч працює, увімкнеться підсвітка, а вентилятор та нагрівальні елементи припинять працювати. Це дозволяє уникнути травм, наприклад опіків, а також непотрібних витрат електроенергії. У такому разі просто закрийте дверцята, і піч продовжить роботу, бо це не є помилка системи.

Система м’якого закривання дверцят (обережно, безпечно і тихо)

Вбудована піч Samsung обладнана технологією м’якого закривання дверцят, яка дозволяє обережно, тихо і безпечно закривати дверцята.
Коли ви закриваєте дверцята, спеціально розроблені завіси фіксують дверцята за кілька сантиметрів до кінцевого положення. Це досконале доповнення для додаткової зручності користувача, адже дозволяє обережно і тихо закривати дверцята. (Наявність цієї функції залежить від моделі печі).



Спершу дверцята м’яко закриються на 15 градусів, а тоді за 5 секунд закриються повністю.

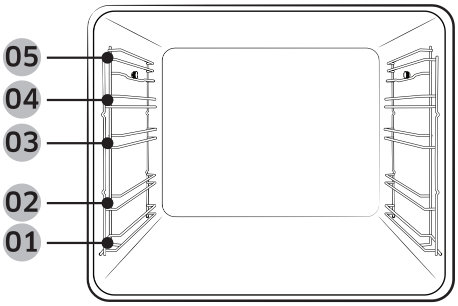
Перед початком роботи

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 17 2015-05-20 5:02:48

Перед початком роботи

Приладдя

Уперше використовуючи приладдя, помийте його ретельно у теплій воді з миючими засобами м'якою чистою ганчіркою.



01 Рівень 1
02 Рівень 2
03 Рівень 3
04 Рівень 4
05 Рівень 5

- Встановіть приладдя у правильному положенні у піч.
- Залиште принаймні 1 см вільного місця між приладдям і дном печі, а також між самим приладдям.
- Будьте обережні, виймаючи посуд і/або приладдя з печі. Гарячі страви чи приладдя можуть спричинити опіки.
- Під час нагрівання приладдя може втратити свою первинну форму. Коли приладдя охолоне, воно знову набуте початкового вигляду і працюватиме, як раніше.

Основні вказівки з використання

Задля кращих результатів приготування ознайомтеся з вказівками щодо користування кожним окремим приладдям.

Решітка-гриль	Решітка-гриль призначена для приготування страв на грилі і смаження. Вставте решітку-гриль частинами, які виступають (тримачі з обох боків), до переду.
Решітка *	Решітка використовується з лотком, що дозволяє уникнути потрапляння крапель на дно печі.
Форма для випікання *	Форма для випікання (глибина: 20 мм) використовується для випікання пирогів, печива тощо. Ставте скошеною стороною до переду.
Універсальна форма *	Універсальна форма (глибина: 30 мм) використовується в основному для смаження страв. Використовуйте решітку з лотком, щоб уникнути потрапляння крапель на дно печі. Ставте скошеною стороною до переду.
Глибока форма *	Глибока форма (глибина: 50 мм) використовується для смаження з або без решітки з лотком. Ставте скошеною стороною до переду.
Рожен для смаження *	Рожен для смаження використовується для приготування страв, наприклад курки, на грилі. Використовуйте рожен для смаження лише в режимі однорівневого приготування на рівні 4, де наявний адаптер для рожна. Викрутіть ручку рожна, щоб вийняти виріб.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 18 2015-05-20 오후 5:02:49

Рожен для смаження і приготування шашлика *	Ставте лоток у положення 1, щоб збирати сік зі страв, або на дно печі для приготування великих порцій м'яса. Рожен рекомендовано використовувати для м'яса вагою до 1,5 кг. **1.** Вставте рожен у м'ясо. Щоб легше було встановити рожен, вкручуйте ручку з тупого кінця. **2.** Розкладіть пропарену картоплю та овочі навколо м'яса. **3.** Встановіть підставку на середньому рівні «v»-подібним боком уперед. Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду печі. Тупий кінець рожна має бути розташований на «v»-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят печі для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки). **4.** Перед приготуванням страви викрутіть ручку. **5.** Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.
Телескопічні рейки *	Використовуйте телескопічні рейки таким чином: **1.** Витягніть рейки з печі. **2.** Поставте форму на рейки і посуньте їх у піч. **3.** Закрийте дверцята.
Розділювач	Розділювач дозволяє розділити піч на два відділення. Використовуйте розділювач у режимі дворівневого приготування.

ПРИМІТКА

Наявність приладдя із зірочкою (*) залежить від моделі печі.

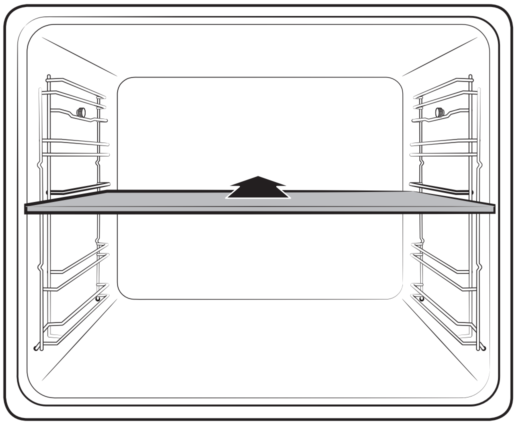
Перед початком роботи

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 19 2015-05-20 5:02:49

Перед початком роботи

Режим дворівневого приготування

Можна використовувати обидва відділення, верхнє і нижнє, для приготування двох різних страв, або просто вибрати одне відділення, у якому готуватимете.



Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на два відділення. Піч виявить розділювач і за замовчуванням активує верхнє відділення.

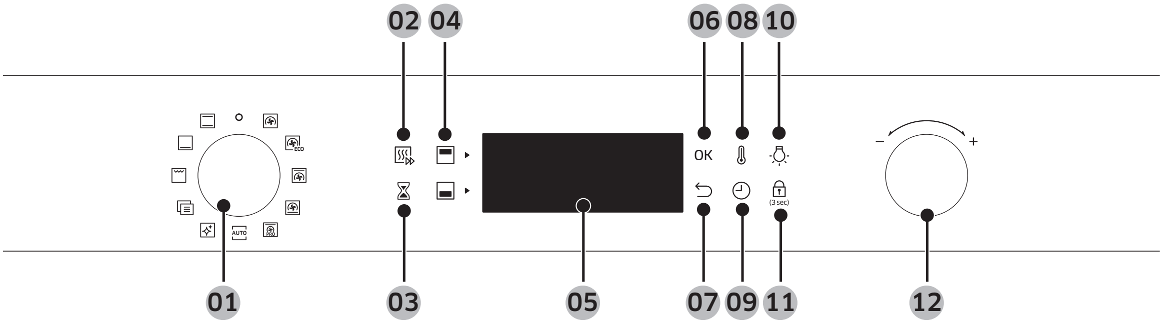
ПРИМІТКА

Використовуйте режим дворівневого приготування згідно рецептів. Докладніше читайте у розділі «Довідник із приготування страв» у цьому посібнику.

Операції

Панель керування

Передня панель може бути різного кольору та виготовлена з різного матеріалу. З метою вдосконалення ми можемо змінити вигляд передньої панелі без повідомлення.



01 Перемикач режимів	Повертайте, щоб вибрати режим приготування чи функцію.
02 Швидке розігрівання	Функція швидкого розігрівання швидко розігріває піч до потрібної температури. • Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути функцію швидкого розігрівання. • Ця функція доступна лише в режимі однорівневого приготування. • Функція вимкнена для температури нижче 100 °C.
03 Таймер	Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.
04 Верхнє/нижнє відділення	Зі встановленням розділювача вмикаються індикатори. Для приготування страви можна вибрати верхнє або нижнє відділення.
05 Дисплей	Відображення відомостей про вибрані режими чи налаштування.
06 OK	Натискайте для підтвердження налаштувань.
07 Назад	Скасування поточних налаштувань і повернення до головного екрана.
08 Температура	Дозволяє налаштувати температуру.
09 Час приготування	Натискайте, щоб встановити час приготування.
10 Освітлення печі	Натискайте, щоб увімкнути або вимкнути внутрішнє освітлення печі. Освітлення в печі вмикається автоматично, коли закриваються дверцята, чи вмикається піч. З метою заощадження електроенергії освітлення автоматично вимикається, як мине певний час бездіяльності пристрою.
11 Замок від дітей	Для уникнення нещасних випадків замок від дітей вимикає усі елементи управління. Однак, піч можна вимкнути, перевівши перемикач вибору режиму в положення «вимк.». Натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб увімкнути замок, або знову натисніть і утримуйте упродовж 3 секунд, щоб вимкнути замок на панелі керування.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 21 2015-05-20 5:02:49

Операції

12 Регулятор	Використовуйте регулятор для: • встановлення часу або температури приготування; • вибору підпункту меню верхнього рівня: чищення, автоматичне приготування, спеціальні функції чи гриль; • вибору порції для програм автоматичного приготування.

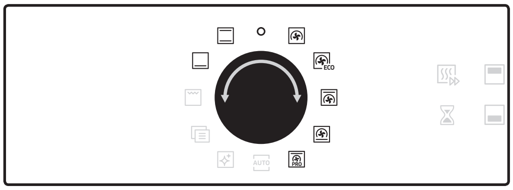
ПРИМІТКА

Якщо торкнутись дисплея у кухонних чи інших рукавичках, він може не розпізнати команду належним чином.

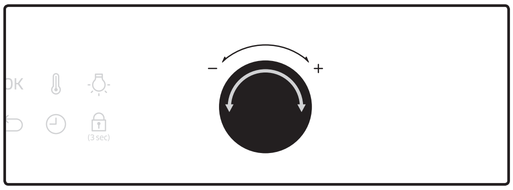
Стандартні налаштування

Змінювати температуру та/або час приготування страви в усіх режимах приготування – звичайна практика. Дотримуйтеся вказівок нижче, щоб налаштувати температуру та/або час приготування страви для вибраного режиму.

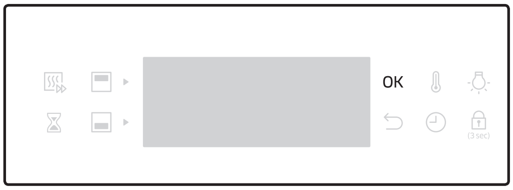
Температура



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію. З'являтиметься стандартне значення температури для кожного налаштування.



2. Повертайте регулятор, щоб вибрати потрібну температуру.

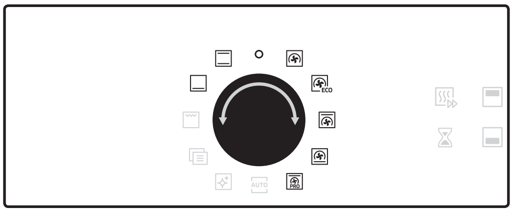


3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

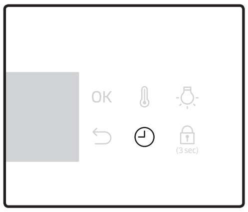
ПРИМІТКА

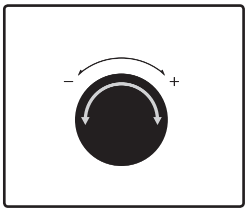
- Якщо за кілька секунд ви не введете інших налаштувань, піч автоматично почне приготування страви зі стандартними налаштуваннями.
- Щоб змінити встановлену температуру, натисніть кнопку і дотримуйтеся вказівок вище.
- Точну температуру всередині печі можна визначити за допомогою спеціального термометра і методики, що визначені уповноваженою організацією. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно. Інші термометри можуть не визначати температуру правильно.

Час приготування

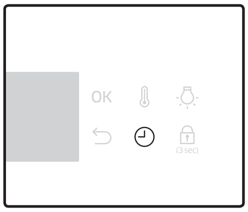


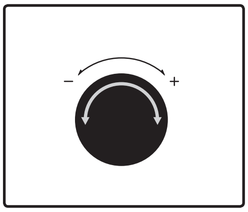
1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



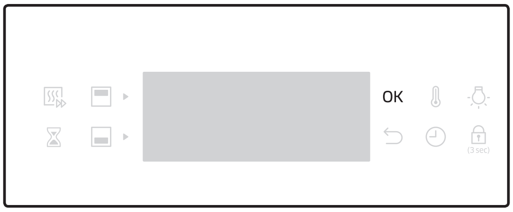


2. Натисніть кнопку , тоді за допомогою регулятора встановіть потрібний час до 23 годин 59 хвилин.





3. Або ж можна відкласти час завершення приготування. Натисніть кнопку і за допомогою регулятора встановіть час завершення. Докладніше читайте у розділі «**Відкладення завершення**».



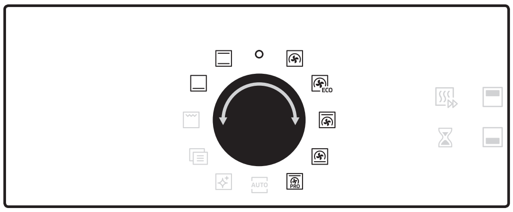
4. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

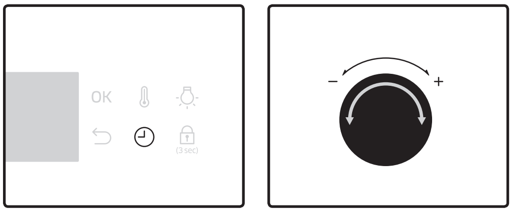
- Можна готувати, не встановлюючи часу приготування, якщо бажаєте. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити встановлений час приготування страви, натисніть кнопку і виконайте дії нижче.

Операції

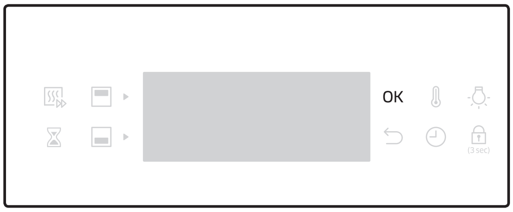
Час завершення



1. Повертайте перемикач режимів, щоб вибрати режим або функцію.



2. Два рази натисніть кнопку ⌚ і повертайте регулятор, щоб встановити час завершення.



3. Натисніть **OK**, щоб підтвердити зміни.

ПРИМІТКА

- Можна готувати, не встановлюючи часу завершення. У такому разі піч почне готувати за заданої температури без даних про час; коли страва буде готова, ви повинні вручну зупинити піч.
- Щоб змінити час завершення, два рази натисніть кнопку ⌚ і виконайте дії нижче.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 24 2015-05-20 5:02:50

Відкладення завершення

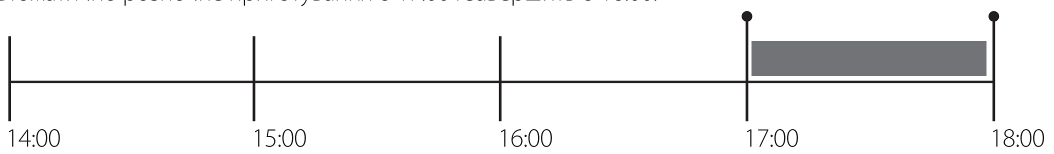
Функція відкладення завершення робить процес приготування страв ще зручнішим.

Випадок 1

припустімо, що ви вибрали рецепт, розрахований на одну годину приготування, о 14:00 і хочете, щоб піч завершила приготування о 18:00. Щоб встановити час завершення, змініть значення часу готовності страви на 18:00. Піч розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.

Поточний час: 14:00	Тривалість приготування: 1 год.	Час завершення: 18:00

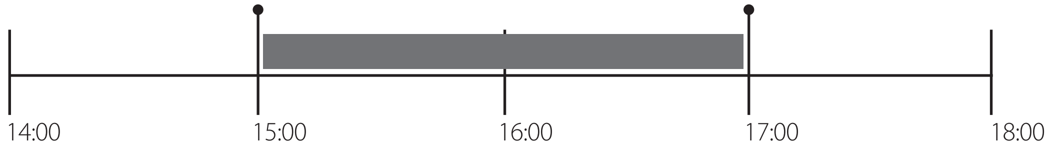
Піч автоматично розпочне приготування о 17:00 і завершить о 18:00.



Випадок 2

Поточний час: 14:00	Тривалість приготування: 2 год.	Час завершення: 17:00

Піч автоматично розпочне приготування о 15:00 і завершить о 17:00.



⚠ **УВАГА**

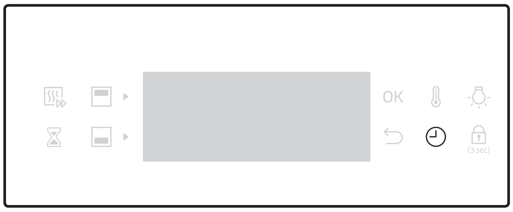
- Функція відкладеного завершення недоступна у режимі дворівневого приготування.
- Не тримайте готову страву в печі надто довго. Їжа може зіпсуватися.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 25 2015-05-20 5:02:50

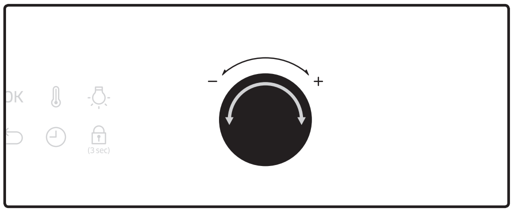
Операції

Очищення даних про тривалість приготування

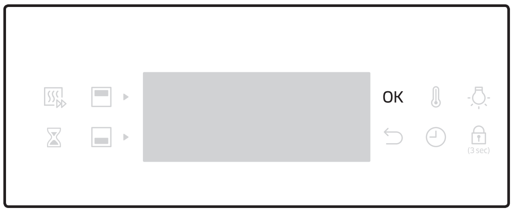
Дані про тривалість приготування можна очистити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну у будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть кнопку , щоб відобразити тривалість приготування за замовчуванням.



2. За допомогою регулятора встановіть значення «00:00». Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**.

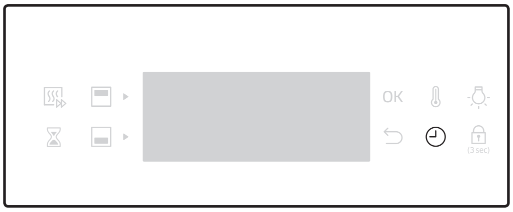
ПРИМІТКА

У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхнє або нижнє відділення, для якого потрібно видалити дані про тривалість приготування.

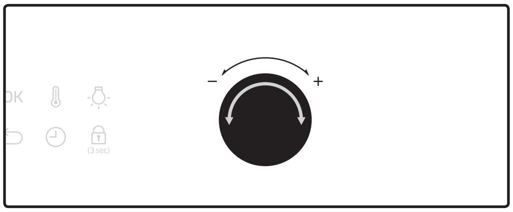
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 26 2015-05-20 5:02:50

Очищення даних про час завершення

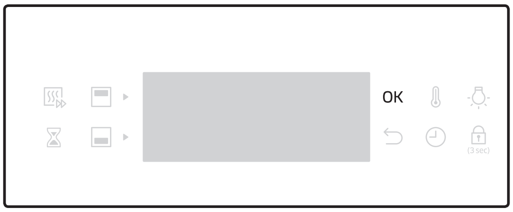
Дані про час завершення можна видалити. Це корисно, коли потрібно зупинити роботу печі вручну у будь-яку мить під час приготування.



1. Коли піч працює, натисніть два рази кнопку , щоб відобразити на екрані налаштування часу завершення.



2. Повертайте регулятор, щоб змінити час завершення на поточний час. Або просто натисніть .



3. Натисніть **OK**.

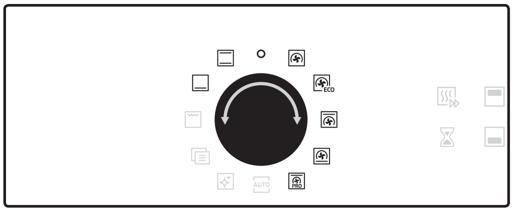
ПРИМІТКА

У режимі дворівневого приготування спершу слід вибрати верхнє або нижнє відділення, для якого слід очистити дані про час завершення.

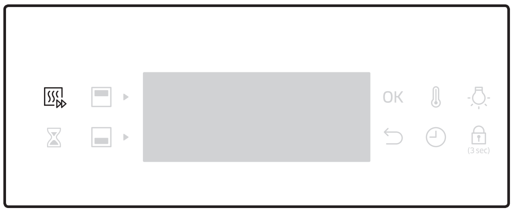
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 27 2015-05-20 5:02:50

Операції

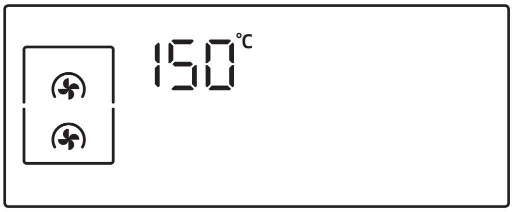
Режими приготування (окрім гриля)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.
2. Якщо потрібно, налаштуйте час приготування і/або температуру. Докладніше читайте у розділі «**Стандартні налаштування**».



3. За потреби можна увімкнути функцію швидкого розігрівання. Для цього натисніть кнопку і встановіть потрібну температуру.
   На екрані з'явиться відповідна індикація .



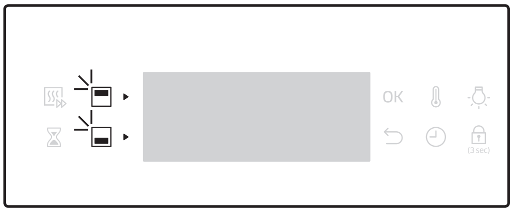
Піч почне розігріватися, поки не буде досягнуто встановленої температури. Коли попереднє розігрівання буде закінчено, індикація зникне і пролунає звуковий сигнал. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику з приготування страв не вказано інше.

ПРИМІТКА

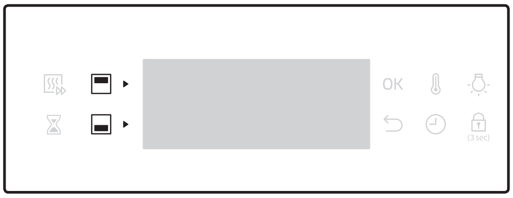
Тривалість та/або температуру можна змінювати під час приготування.

Режим дворівневого приготування

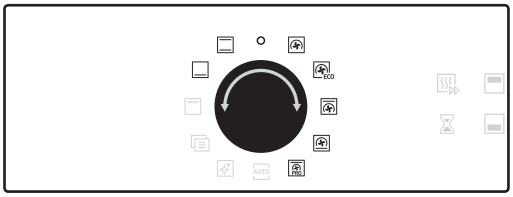
Використовуйте розділювач, який додається, щоб розділити камеру на верхнє та нижнє відділення. Це дає змогу користувачам одночасно готувати дві різні страви або просто обрати відділення, в якому готуватиметься страва.



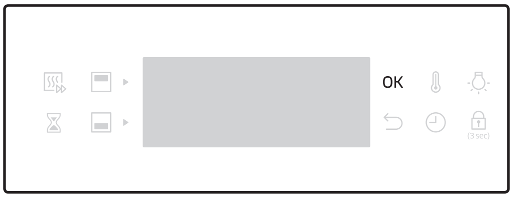
1. Вставте розділювач на рівні 3, щоб розділити камеру на два відділення. Піч виявить розділювач і за замовчуванням увімкне верхнє відділення; засвітяться кнопки /.



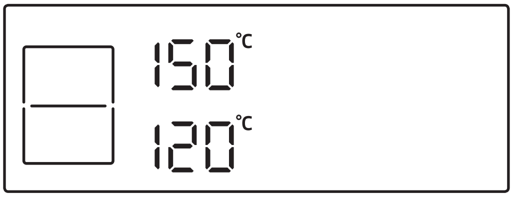
2. Натисніть ▭, щоб вибрати верхнє відділення, або ▭, щоб вибрати нижнє відділення.



3. За допомогою перемикача режимів виберіть режим приготування.
4. Якщо потрібно, налаштуйте час приготування і/або температуру. Докладніше читайте у розділі «**Стандартні налаштування**».



5. Завершивши, натисніть **OK**.



Піч почне розігріватися, поки не буде досягнуто встановленої температури. Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику з приготування страв не вказано інше.

ПРИМІТКА

Наявність функції дворівневого приготування залежить від режиму приготування. Докладніше читайте у розділі «**Довідник із приготування страв**» у цьому посібнику.

Режими приготування (окрім гриля)

Функція швидкого попереднього розігрівання працює лише в деяких режимах приготування та в обмежених температурних діапазонах.

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	
	Конвекція	30 - 275	40 - 250	40 - 250	170
		Задній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для випікання і смаження на різних рівнях одночасно.			

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 29 2015-05-20 5:02:51

Операції

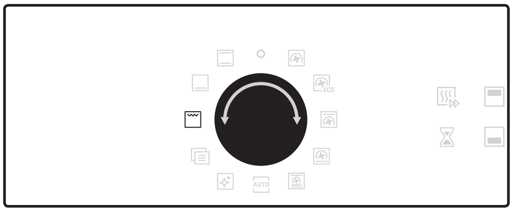
<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="3">Режим</th><th colspan="3">Температурний діапазон (°C)</th><th rowspan="3">Рекомендована температура (°C)</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Однорівневий режим</th><th colspan="2">Дворівневий режим</th></tr>
<tr><th>Верхнє відділення</th><th>Нижнє відділення</th></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Звичайний режим</td><td>30 - 275</td><td>-</td><td>-</td><td>200</td></tr>
<tr><td colspan="4">Тепло генерують верхній і нижній нагрівальні елементи. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження більшості страв.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Верхній нагрівальний елемент + конвекція</td><td>40 - 275</td><td>40 - 250</td><td>-</td><td>190</td></tr>
<tr><td colspan="4">Верхній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для смаження з утворенням хрусткої скоринки (наприклад, м’яса чи лазаньї).</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Нижній нагрівальний елемент + конвекція</td><td>40 - 275</td><td>-</td><td>40 - 250</td><td>190</td></tr>
<tr><td colspan="4">Нижній нагрівальний елемент генерує тепло, яке рівномірно розподіляється вентилятором режиму конвекції. Використовуйте цей режим для приготування піци, хліба чи пирогів.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Нижній нагрівальний елемент</td><td>100 - 230</td><td>-</td><td>40 - 250</td><td>190</td></tr>
<tr><td colspan="4">Тепло генерує нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, до прикладу, наприкінці випікання, щоб підрум’янити нижню частину кішу чи піци.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">PRO</td><td rowspan="2">Професійне смаження</td><td>80 - 200</td><td>-</td><td>-</td><td>160</td></tr>
<tr><td colspan="4">У режимі професійного смаження виконується цикл попереднього розігрівання, доки не буде досягнуто температури 220 °C. Тоді вмикаються верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції для смаження страви, наприклад м’яса. Після смаження м’ясо готуватиметься за низької температури. Використовуйте цей режим для приготування яловичини, птиці та риби.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ECO</td><td rowspan="2">Еко-конвекція</td><td>30 - 275</td><td>-</td><td>-</td><td>170</td></tr>
<tr><td colspan="4">Режим еко-конвекції використовує оптимізовану систему нагрівання для заощадження електроенергії під час приготування страв. Тривалість приготування буде дещо більшою, проте результат залишатиметься таким самим. Зауважте, що для цього режиму не потрібне попереднє розігрівання.

ПРИМІТКА

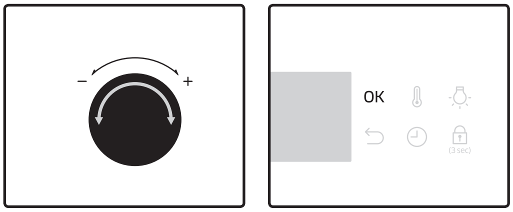
Режим ЕКО-конвекції передбачений відповідно до вимог класифікації енергоефективності згідно зі стандартом EN60350-1.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 30 2015-05-20 5:02:51

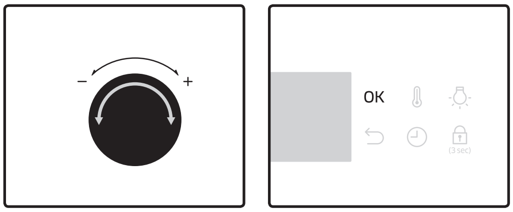
Режими приготування (гриль)



1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



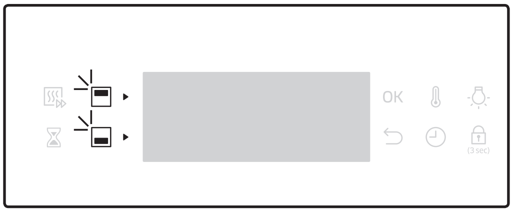
2. За допомогою регулятора виберіть **Великий гриль (G 1)** або **Еко-гриль (G 2)** і натисніть **OK**.



3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру, і натисніть **OK**.

Режим дворівневого приготування

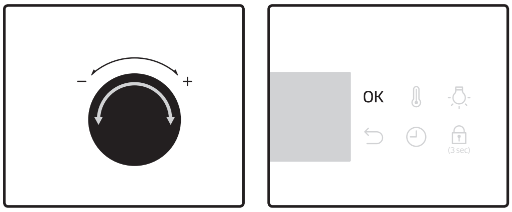
Використання режиму гриля у дворівневому режимі корисне для приготування малих порцій страви, адже дозволяє заощадити електроенергію. За замовчуванням у верхньому відділенні доступний лише режим великого гриля, оскільки піч використовує лише верхній нагрівальний елемент.



1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть .
   За замовчуванням автоматично вибирається лише **Великий гриль (G 1)**.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 31 2015-05-20 5:02:52



3. Повертаючи регулятор, встановіть температуру, і натисніть **OK**.

Режими приготування (гриль)

Режим		Температурний діапазон (°C)			Рекомендована температура (°C)
		Однорівневий режим	Дворівневий режим		
			Верхнє відділення	Нижнє відділення	
G 1	**Великий гриль**	100 - 300	40 - 250	-	240
		Тепло генерує велика область гриля. Використовуйте цей режим для підрум’янення верхньої частини страв (наприклад, м’яса, лазаньї чи запіканки).			
G 2	**Еко-гриль**	100 - 300	-	-	240
		Тепло генерує мала область гриля. Використовуйте цей режим для приготування страв, для яких потрібно менше тепла, наприклад риби чи канапок.			

Температурний діапазон для режиму дворівневого приготування

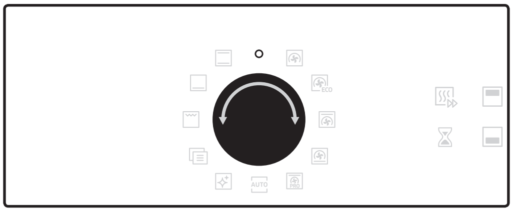
Можна одночасно використовувати верхнє та нижнє відділення для приготування різних страв.
У режимі дворівневого приготування на налаштування температури одного відділення впливає налаштування температури в іншому відділенні. Наприклад, температуру смаження у верхньому відділенні буде обмежено режимом, вибраним у нижньому відділенні. Кожне відділення обмежує налаштування температури від 40 до 250 градусів.

Якщо у верхньому відділенні встановлено (°C)	У нижньому відділенні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Якщо у нижньому відділенні встановлено (°C)	У верхньому відділенні температуру буде обмежено до (°C)	
	Мінімально	Максимально
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 34 2015-05-20 5:02:52

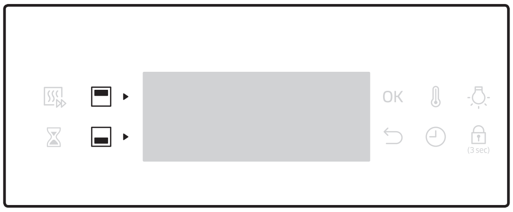
Щоб зупинити приготування



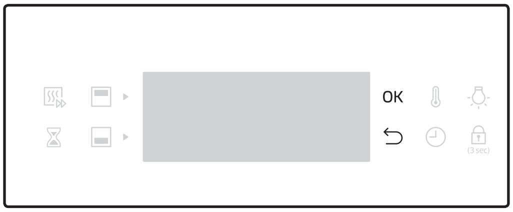
Коли піч працює, встановіть перемикач режимів у положення «O». За кілька секунд піч вимкнеться. Це дозволяє уникнути застосування неправильних команд; піч чекає кілька секунд, щоб користувач міг змінити налаштування.

Щоб зупинити приготування в окремому відділенні

Щоб зупинити приготування у режимі дворівневого приготування, дотримуйтеся цих вказівок.



1. Натисніть , щоб вибрати верхнє відділення, або , щоб вибрати нижнє відділення.



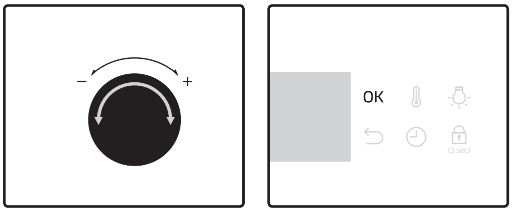
2. Натисніть , тоді натисніть **OK**. У вибраному відділенні приготування завершиться.

Операції

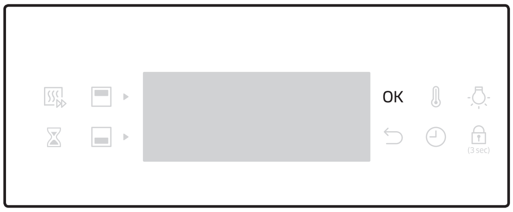
Спеціальні функції

Додавайте спеціальні чи додаткові функції для покращання результатів приготування. Спеціальні функції недоступні в режимі дворівневого приготування.

1. За допомогою перемикача режимів виберіть .



2. За допомогою регулятора виберіть функцію, тоді натисніть **OK**. З’явиться значення температури за замовчуванням.
3. Якщо потрібно, налаштуйте час приготування і/або температуру. Докладніше читайте у розділі «**Стандартні налаштування**».



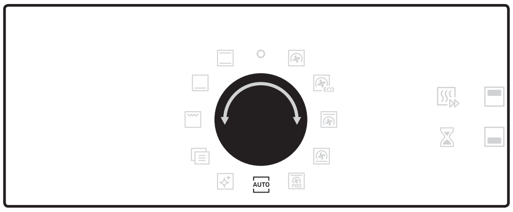
4. Натисніть **OK**, щоб увімкнути функцію.

Режим		Температурний діапазон (°C)	Рекомендована температура (°C)	Вказівки
F 1	**Утримання страви теплою**	40 - 100	80	Використовуйте лише для утримання теплою щойно приготованої страви.
F 2	**Розігрівання посуду**	30 - 80	60	Використовуйте для розігрівання тарілок чи іншого посуду.

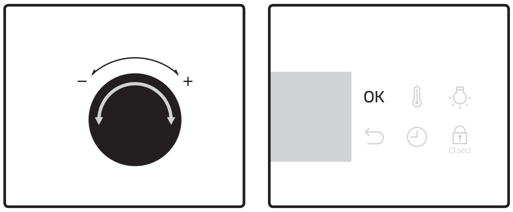
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 36 2015-05-20 5:02:53

Режим автоматичного приготування

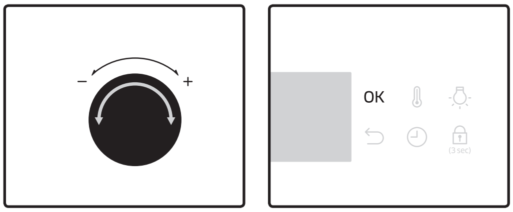
Для недосвідчених кухарів піч пропонує 50 автоматичних програм приготування страв. Скористайтеся цією функцією, щоб заощадити час і зусилля. Тривалість і температуру приготування буде налаштовано відповідно до вибраного рецепту.



1. За допомогою перемикача режимів виберіть AUTO.

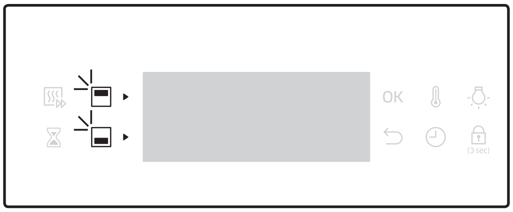


2. За допомогою регулятора виберіть програму, тоді натисніть **OK**.

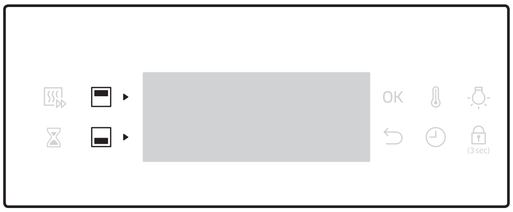


3. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.
4. Натисніть **OK**, щоб почати приготування.

Режим дворівневого приготування



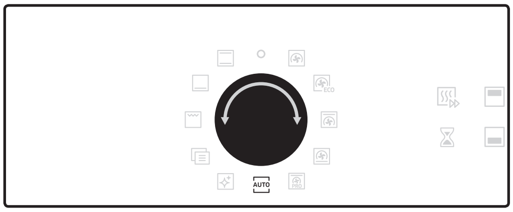
1. Встановіть розділювач на рівні 3, щоб увімкнути режим дворівневого приготування. За замовчуванням увімкнено верхнє відділення.



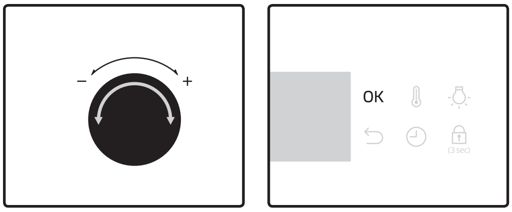
2. Натисніть , щоб вибрати верхнє відділення, або , щоб вибрати нижнє відділення.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 37 2015-05-20 5:02:53

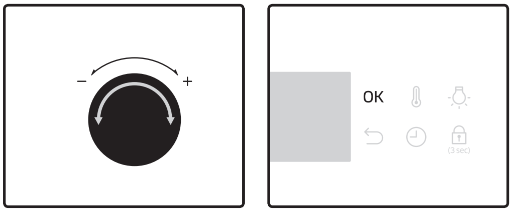
Операції



3. За допомогою перемикача режимів виберіть AUTO.



4. За допомогою регулятора виберіть програму для верхнього відділення і натисніть **OK**.



5. Повертайте регулятор, щоб вибрати розмір порції. Діапазон ваги залежить від програми.

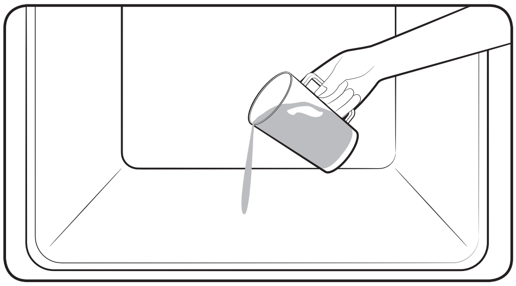
6. Натисніть **OK**, щоб почати приготування.

ПРИМІТКА

Докладніше читайте у розділі «Програми автоматичного приготування страв» у цьому посібнику.

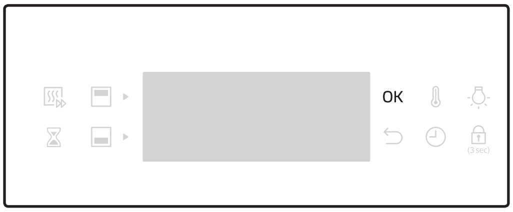
Чищення парою

Ця функція корисна для чищення парою слабких забруднень. Це заощаджує ваш час, усуваючи потребу регулярно чистити піч вручну.

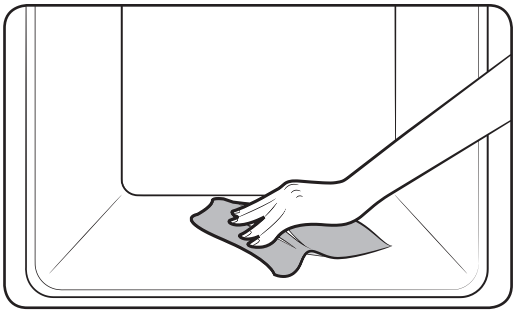


1. Налийте 400 мл води на дно печі і закрийте дверцята.

2. За допомогою перемикача режимів виберіть .



3. Натисніть **OK**, щоб почати чищення.



4. Витріть піч всередині сухою ганчіркою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не відкривайте дверцята, поки не завершиться робочий цикл. Вода всередині печі дуже гаряча і може спричинити опіки.

ПРИМІТКА

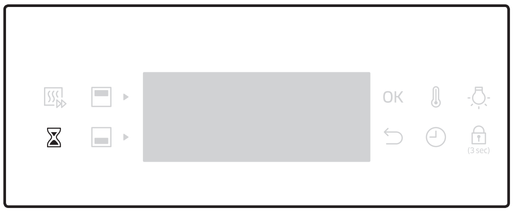
- Якщо піч сильно забруднена жиром, наприклад після смаження чи приготування на грилі, перш ніж вмикати функцію чищення парою, рекомендовано усунути складні забруднення за допомогою миючого засобу.
- Після завершення робочого циклу залиште дверцята печі привідчиненими. Таким чином внутрішня емальована поверхня краще висохне.
- Якщо піч всередині гаряча, ввімкнути функцію чищення не вдасться. Зачекайте, поки піч охолоне, і спробуйте ще раз.
- Не лийте воду на дно печі із силою. Робіть це обережно. В іншому випадку вода може перелитись через передній край.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 39 2015-05-20 5:02:53

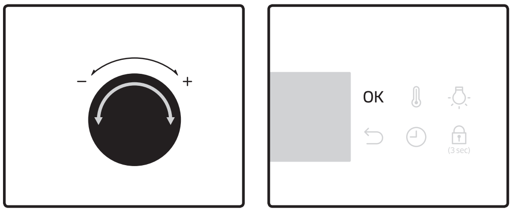
Операції

Таймер

Таймер допомагає перевірити час або тривалість приготування страви.



1. Натисніть ⌛ .

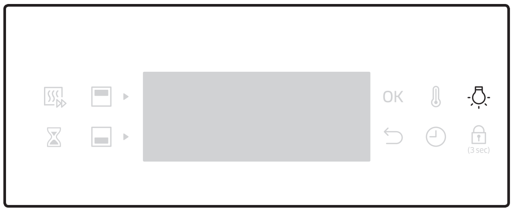


2. За допомогою регулятора встановіть час і натисніть **OK**.

ПРИМІТКА

- Після того, як мине встановлений час, піч подасть звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме повідомлення «00:00».
- Налаштування таймера можна змінити у будь-який час.

Увімкнення/вимкнення звуку



- Щоб вимкнути звук, торкніться і утримуйте кнопку підсвітки печі упродовж 3 секунд.
- Щоб увімкнути звук, ще раз торкніться і утримуйте кнопку упродовж 3 секунд.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 40 2015-05-20 5:02:54

Готуємо з розумом

Приготування вручну

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ щодо акриламіду

Акриламід утворюється під час випікання їжі, яка містить крохмаль, наприклад картопляних чіпсів, картоплі «фрі» та хліба, і може викликати проблеми зі здоров'ям. Рекомендовано готувати ці страви за низької температури, уникаючи підгорання чи надмірного підрум'янення.

ПРИМІТКА

- Функцію попереднього розігрівання рекомендовано використовувати для усіх режимів приготування, якщо у довіднику із приготування страв не вказано інше.
- У режимі еко-гриля продукти слід класти посередині відповідного приладдя.

Поради щодо використання приладдя

Піч постачається з приладдям різної кількості та виду. Деякого приладдя, вказаного у таблиці нижче, може не бути в комплекті поставки. Проте навіть якщо у комплекті бракує певного приладдя, вказаного у довіднику із приготування страв, використовуйте те приладдя, яке є в наявності, і ви все рівно зможете досягти тих самих результатів.

- Форма для випікання і універсальна форма взаємозамінні.
- Під час приготування їжі з високим вмістом олії рекомендовано під решітку-гриль ставити лоток для збору залишків олії. Якщо у комплект поставки входить решітка, використовуйте її разом із лотком.
- Якщо у комплект поставки входить універсальна форма або глибока форма, чи обидві форми, для приготування їжі з високим вмістом олії краще використовувати глибшу посудину.

Випікання

Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25 - 26 см	2		160 - 170	35 - 40
Мармуровий кекс	Решітка-гриль, ємність для кексу	3		175 - 185	50 - 60
Пиріг	Решітка-гриль, форма для пирога Ø 20 см	3		190 - 200	50 - 60
Дріжджовий пиріг із фруктами і посипкою	Універсальна форма	2		160 - 180	40 - 50
Фруктовий крамбл	Решітка-гриль, форма для печі 22 - 24 см	3		170 - 180	25 - 30

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 41 2015-05-20 5:02:54

Готуємо з розумом

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Британські булочки	Універсальна форма	3		180 - 190	30 - 35
Лазанья	Решітка-гриль, форма для печі 22 - 24 см	3		190 - 200	25 - 30
Меренге	Універсальна форма	3		80 - 100	100 - 150
Суфле	Решітка-гриль, форми для суфле	3		170 - 180	20 - 25
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	Універсальна форма	3		150 - 170	60 - 70
Піца по-домашньому, 1 - 1,2 кг	Універсальна форма	2		190 - 210	10 - 15
Заморожена випічка з листкового тіста, з начинкою	Універсальна форма	2		180 - 200	20 - 25
Кіш	Решітка-гриль, форма для печі 22 - 24 см	2		180 - 190	25 - 35
Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	2		160 - 170	65 - 75
Охолоджена піца	Універсальна форма	3		180 - 200	5 - 10

Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
М'ясо (яловичина/свинина/баранина)					
Вирізка яловичини, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		160 - 180	50 - 70
Телятина з кісткою, 1,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		160 - 180	90 - 120
Смажена свинина, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200 - 210	50 - 60
Свинина, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		160 - 180	100 - 120

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Нога баранини з кісткою, 1 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		170 - 180	100 - 120
Птиця (курка/качка/індичка)					
Ціла курка, 1,2 кг*	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80 - 100
Шматки курки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200 - 220	25 - 35
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180 - 200	20 - 30
Невелика ціла індичка, 5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180 - 200	120 - 150
Овочі					
Овочі, 0,5 кг	Універсальна форма	3		220 - 230	15 - 20
Печена картопля, розрізана навпіл, 0,5 кг	Універсальна форма	3		200	45 - 50
Риба					
Філе риби, запечене	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		200 - 230	10 - 15
Смажена риба	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		180 - 200	30 - 40

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 43 2015-05-20 5:02:54

Готуємо з розумом

Приготування в режимі гриля

Рекомендовано попередньо розігріти піч у режимі великого гриля. Перевертайте, як мине половина часу приготування.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Хліб					
Тости	Решітка-гриль	5		270 - 300	2 - 4
Сирний тост	Універсальна форма	4		200	4 - 8
Яловичина					
Стейк*	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		240 - 250	15 - 20
Бургери*	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		250 - 270	13 - 18
Свинина					
Відбивні зі свинини	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		250 - 270	15 - 20
Ковбаски	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		260 - 270	10 - 15
М’ясо птиці					
Куряча грудинка	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		230 - 240	30 - 35
Курячі ніжки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 1		230 - 240	25 - 30

* Переверніть, як мине $^{2}/_{3}$ часу приготування.

Заморожені готові страви

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожена піца, 0,4 - 0,6 кг	Решітка-гриль	3		200 - 220	15 - 25
Заморожена лазанья	Решітка-гриль	3		180 - 200	45 - 50
Заморожені чіпси для приготування у печі	Універсальна форма	3		220 - 225	20 - 25

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 44 2015-05-20 5:02:54

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Заморожені крокети	Універсальна форма	3		220 - 230	25 - 30
Заморожений сир камембер для приготування у печі	Решітка-гриль	3		190 - 200	10 - 15
Заморожені багети з начинкою	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		190 - 200	10 - 15
Заморожені рибні палички	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1		190 - 200	15 - 25
Заморожений рибний бургер	Решітка-гриль	3		180 - 200	20 - 35

Професійне смаження

Цей режим включає цикл автоматичного розігрівання до температури 220 °C. Під час смаження м'яса працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор режиму конвекції. Після цього страва готується за встановленої низької температури. Тоді працюють верхній і нижній нагрівальні елементи. Цей режим підходить для смаження м'яса і птиці.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (год.)
Смажена яловичина	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	80 - 100	3 - 4
Смажена свинина	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	80 - 100	4 - 5
Смажена баранина	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	80 - 100	3 - 4
Грудинка качки	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	70 - 90	2 - 3

Готуємо з розумом

ЕКО-конвекція

У цьому режимі застосовується оптимізована система нагрівання, яка дає змогу економити енергію під час приготування страв. Для цього режиму не рекомендовано використовувати функцію розігрівання з метою заощадження електроенергії.

Страва	Приладдя	Рівень	Темп. (°C)	Час (хв.)
Меренге, 0,2 - 0,3 кг	Універсальна форма	2	90 - 100	100 - 140
Фруктовий крамбл, 0,8 - 1,2 кг	Решітка-гриль	2	160 - 180	60 - 80
Картопля в мундирах, 0,4 - 0,8 кг	Універсальна форма	2	190 - 200	70 - 80
Ковбаски, 0,3 - 0,5 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	160 - 180	20 - 30
Заморожені чіпси для приготування у печі, 0,3 - 0,5 кг	Універсальна форма	3	180 - 200	25 - 35
Заморожені картопляні дольки, 0,3 - 0,5 кг	Універсальна форма	3	190 - 210	25 - 35
Рибне філе, запечене, 0,4 - 0,8 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	200 - 220	30 - 40
Паніроване хрустке рибне філе, 0,4 - 0,8 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	3 1	200 - 220	30 - 45
Смажена яловичина, 0,8 - 1,2 кг	Решітка-гриль + універсальна форма	2 1	180 - 200	65 - 75
Смажені овочі, 0,4 - 0,6 кг	Універсальна форма	3	200 - 220	25 - 35

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 46 2015-05-20 5:02:55

Дворівневе приготування

Перш ніж використовувати режим дворівневого приготування, встановіть у піч розділювач. Для кращих результатів рекомендовано розігрівати піч.

У таблиці нижче описано 5 програм дворівневого приготування, рекомендовані для смаження і випікання. Режим дворівневого приготування дозволяє одночасно готувати основні страви і гарніри або основні страви і десерти.

- У режимі дворівневого приготування час розігрівання може бути довшим.

№	Камера	Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
1	Верхнє відділення	Бісквіт	Решітка-гриль, форма Ø 25 - 26 см	4		160 - 170	40 - 45
	Нижнє відділення	Піца по-домашньому, 1,0 - 1,2 кг	Універсальна форма	1		190 - 210	13 - 18
2	Верхнє відділення	Смажені овочі, 0,4 - 0,8 кг	Універсальна форма	4		220 - 230	13 - 18
	Нижнє відділення	Яблучний пиріг	Решітка-гриль, форма Ø 20 см	1		160 - 170	70 - 80
3	Верхнє відділення	Піта	Універсальна форма	4		230 - 240	13 - 18
	Нижнє відділення	Картопляна запіканка, 1,0 - 1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22 - 24 см	1		180 - 190	45 - 50
4	Верхнє відділення	Курячі ніжки	Решітка-гриль + універсальна форма	4 4		230 - 250	30 - 35
	Нижнє відділення	Лазанья, 1,0 - 1,5 кг	Решітка-гриль, форма для печі 22 - 24 см	1		190 - 200	30 - 35
5	Верхнє відділення	Філе риби, запечене	Решітка-гриль + універсальна форма	4 4		210 - 230	15 - 20
	Нижнє відділення	Листковий пиріг з яблуками	Універсальна форма	1		170 - 180	25 - 30

Готуємо з розумом

Програми автоматичного приготування

Одноразове приготування

У таблиці нижче описано 40 автоматичних програм для смаження та випікання страв.

У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.

Програми автоматичного приготування 1 - 19, 38 і 39 включать етап розігрівання, і на дисплеї відображається відповідна інформація. Після того, як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

<table>
<tr><th>Код</th><th>Страва</th><th>Вага (кг)</th><th>Приладдя</th><th>Рівень</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Картопляна запіканка</td><td>1,0 - 1,5</td><td>Решітка-гриль</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її у термостійку форму розміром 22 - 24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Овочева запіканка</td><td>0,8 - 1,2</td><td>Решітка-гриль</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте свіжу овочеву запіканку, виклавши її у термостійку форму розміром 22 - 24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 3</td><td rowspan="2">Запечена паста</td><td>1,2 - 1,5</td><td>Решітка-гриль</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте пасту і викладіть її у термостійку форму розміром 22-24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 4</td><td rowspan="2">Лазанья</td><td>1,0 - 1,5</td><td>Решітка-гриль</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її у термостійку форму розміром 22 - 24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 5</td><td rowspan="2">Рататуй</td><td>1,2 - 1,5</td><td>Решітка-гриль</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Викладіть інгредієнти страви у посудину з кришкою. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки. Запікайте, накривши кришкою. Помішайте, перш ніж подавати на стіл.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 48 2015-05-20 5:02:55

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 6	**Яблучний пиріг**	1,2 - 1,4	Решітка-гриль	2
		Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24 - 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 7	**Круасани**	0,3 - 0,4	Універсальна форма	3
		Приготуйте круасани (з готового охолодженого тіста). Розстеліть в універсальній формі папір для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.		
A 8	**Листковий пиріг з яблуками**	0,3 - 0,4	Універсальна форма	3
		Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.		
A 9	**Кіш лорен**	1,2 - 1,5	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.		
A 10	**Білий хліб**	0,6 - 0,7	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 11	**Пшенично-житній хліб**	0,8 - 0,9	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 12	**Булочки**	0,3 - 0,5	Універсальна форма	3
		Приготуйте рулети (з готового охолодженого тіста). Розстеліть в універсальній формі папір для випічки. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.		
A 13	**Фруктовий крамбл**	0,8 - 1,2	Решітка-гриль	3
		Викладіть свіжі фрукти (малину, смородину, нарізані яблука чи груші) на термостійку посудину розміром 22 - 24 см. Посипте зверху посипкою. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 49 2015-05-20 5:02:55

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 14	**Британські булочки**	0,5 - 0,6	Універсальна форма	3
		Викладіть булочки (діаметром 5 - 6 см) на папір для випічки, яким ви застелили форму. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.		
A 15	**Бісквіт**	0,5 - 0,6	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу посудину для випікання з чорного металу діаметром 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 16	**Мармуровий кекс**	0,7 - 0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у круглу металеву форму для кексу. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 17	**Голландський солодкий хлібець**	0,7 - 0,8	Решітка-гриль	2
		Приготуйте тісто і викладіть його у прямокутну посудину для випікання з чорного металу (довжиною 25 см). Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 18	**Основа для фруктової начинки**	0,4 - 0,5	Решітка-гриль	3
		Викладіть тісто у форму для випікання з чорного металу, змазану маслом, для випікання основи. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.		
A 19	**Шоколадні тістечка**	0,7 - 0,8	Решітка-гриль	3
		Приготуйте тісто і викладіть його у термостійку форму розміром 20 - 24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 20	**Смажена вирізка яловичини**	0,9 - 1,1	Решітка-гриль + універсальна форма	2
		1,1 - 1,3		1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м’ясо у холодильник на 1 годину. Покладіть м’ясо на решітку жирною стороною догори.		
A 21	**Смажена яловичина (на повільному вогні)**	0,9 - 1,1	Решітка-гриль + універсальна форма	2
		1,1 - 1,3		1
		Додайте до яловичини приправи і поставте м’ясо у холодильник на 1 годину. Покладіть м’ясо на решітку жирною стороною догори.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 50 2015-05-20 5:02:55

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 22	**Відбивні з баранини**	0,4 - 0,6	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,6 - 0,8		1
		Замаринуйте відбивні з баранини у травах і спеціях і викладіть на решітку.		
A 23	**Нога баранини з кісткою**	1,0 - 1,5	Решітка-гриль + універсальна форма	3
		1,5 - 2,0		1
		Покладіть мариновану баранину на решітку-гриль.		
A 24	**Смажена свинина зі скоринкою**	0,8 - 1,0	Решітка-гриль + універсальна форма	3
		1,0 - 1,2		1
		Покладіть свинину на решітку жирною стороною догори.		
A 25	**Реберця свинини**	0,8 - 1,0	Решітка-гриль + універсальна форма	3
		1,0 - 1,2		1
		Покладіть реберця на решітку.		
A 26	**Ціла курка**	0,9 - 1,1	Решітка-гриль + універсальна форма	2
		1,1 - 1,3		1
		Помийте та почистьте курку. Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку грудинкою донизу на решітку і переверніть, як тільки піч подасть звуковий сигнал.		
A 27	**Куряча грудинка**	0,4 - 0,6	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,6 - 0,8		1
		Замаринуйте курячу грудинку і покладіть на решітку.		
A 28	**Курячі ніжки**	0,6 - 0,8	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,8 - 1,0		1
		Змастіть олією і спеціями і покладіть у форму.		
A 29	**Грудинка качки**	0,3 - 0,4	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,4 - 0,5		1
		Покладіть грудинку качки на решітку жирною стороною догори. Перше налаштування – для середнього просмажування, а друге – для ретельнішого просмажування.		
A 30	**Філе форелі**	0,3 - 0,5	Універсальна форма	4
		0,5 - 0,7		
		Викладіть філе форелі в універсальну форму шкірою догори.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 51 2015-05-20 ￼￼ 5:02:55

Готуємо з розумом

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 31	Форель	0,3 - 0,5	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,5 - 0,7		1
		Сполосніть і почистьте рибу і покладіть її на решітку головою до хвоста. Додайте до риби лимонний сік, сіль і трави. Зробіть на шкірі надрізи ножем. Змастіть олією і посипте сіллю.		
A 32	Палтус	0,3 - 0,5	Універсальна форма	3
		0,5 - 0,7		
		Розстеліть в універсальній формі папір для випічки і покладіть у форму палтус. Зробіть надрізи ножем.		
A 33	Філе лосося	0,4 - 0,6	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,6 - 0,8		1
		Сполосніть і почистьте філе чи стейки. Викладіть філе на решітку шкірою догори.		
A 34	Смажені овочі	0,4 - 0,6	Універсальна форма	4
		0,6 - 0,8		
		Сполосніть і приготуйте шматки кабачка, баклажана, перцю, цибулі і помідорів черрі. Змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями. Розкладіть рівномірно у формі.		
A 35	Печена картопля, розрізана навпіл	0,6 - 0,8	Універсальна форма	3
		0,8 - 1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A 36	Заморожені чіпси для приготування у печі	0,3 - 0,5	Універсальна форма	3
		0,5 - 0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		
A 37	Заморожені картопляні дольки	0,3 - 0,5	Універсальна форма	3
		0,5 - 0,7		
		Рівномірно розподіліть картопляні дольки у формі.		
A 38	Заморожена піца	0,3 - 0,6	Решітка-гриль	3
		0,6 - 0,9		
		Запустіть програму, коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть заморожену піцу на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге для товстої пан-піци.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 52 2015-05-20 5:02:55

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
A 39	**Піца по-домашньому**	0,8 - 1,0	Універсальна форма	2
		1,0 - 1,2		
		Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.		
A 40	**Бродіння дріжджового тіста**	0,5 - 0,6	Решітка-гриль	2
		0,7 - 0,8		
		Приготуйте тісто, покладіть його у чашу і накрийте плівкою. Поставте посудину на середину решітки. Перше налаштування слід вибирати для піци і тіста для пирогів, а друге – для тіста для хліба.		

Готуємо з розумом

Готуємо з розумом

Дворівневе приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для смаження та запікання страв. Можна використовувати лише верхнє чи нижнє відділення або обидва відділення одночасно.
У програмі вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації. Для зручності режими приготування і час приготування їжі встановлені попередньо. У посібнику з вказівками ви знайдете кілька рецептів для програм автоматичного приготування.
Усі програми дворівневого приготування включають етап розігрівання, і на дисплеї відображається інформація про режим розігрівання.
Після того, як пролунає звуковий сигнал, що сповіщає про завершення розігрівання, покладіть страву в піч.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виймаючи їжу, завжди використовуйте спеціальні рукавиці.

Код	Страва	Вага (кг)	Приладдя	Рівень
Верхнє відділення				
A 1	**Картопляна запіканка**	1,0 - 1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте свіжу картопляну запіканку, виклавши її у термостійку форму розміром 22 - 24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 2	**Лазанья**	1,0 - 1,5	Решітка-гриль	3
		Приготуйте лазанью по-домашньому і викладіть її у термостійку форму розміром 22 - 24 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть страву на середину решітки.		
A 3	**Курячі ніжки**	0,6 - 0,8	Решітка-гриль + універсальна форма	4
		0,8 - 1,0		1
		Змастіть олією і спеціями і покладіть на решітку.		
A 4	**Печена картопля, розрізана навпіл**	0,6 - 0,8	Універсальна форма	3
		0,8 - 1,0		
		Розріжте великі картоплини (по 200 г) навпіл по довжині. Викладіть у форму зрізаною стороною догори і змастіть оливковою олією, посипте травами і спеціями.		
A 5	**Заморожені чіпси для приготування у печі**	0,3 - 0,5	Універсальна форма	3
		0,5 - 0,7		
		Рівномірно розкладіть заморожені чіпси у формі.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 54 2015-05-20 5:02:55

<table>
<tr><th>Код</th><th>Страва</th><th>Вага (кг)</th><th>Приладдя</th><th>Рівень</th></tr>
<tr><td colspan="5">Нижнє відділення</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Яблучний пиріг</td><td>1,2 - 1,4</td><td>Решітка-гриль</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте яблучний пиріг і викладіть його у круглу металеву форму розміром 24 - 26 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, покладіть форму на середину решітки.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Листковий пиріг з яблуками</td><td>0,3 - 0,4</td><td>Універсальна форма</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Викладіть листковий пиріг з яблуками на папір для випічки, розстелений в універсальній формі. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 3</td><td rowspan="2">Кіш лорен</td><td>1,2 - 1,5</td><td>Решітка-гриль</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте тісто для кіша, викладіть його у круглу посудину діаметром 25 см. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, додайте начинку і викладіть страву на середину решітки.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 4</td><td rowspan="3">Заморожена піца</td><td>0,3 - 0,6</td><td rowspan="2">Решітка-гриль</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,6 - 0,9</td></tr>
<tr><td colspan="3">Покладіть заморожену піцу посередині решітки.
Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте решітку. Перше налаштування слід вибирати для тонкої італійської піци, а друге для товстої пан-піци.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 5</td><td rowspan="3">Піца по-домашньому</td><td>0,8 - 1,0</td><td rowspan="2">Універсальна форма</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,0 - 1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Приготуйте тісто для піци по-домашньому і покладіть її у форму. У вагу входить тісто і начинка, як от соус, овочі, шинка і сир. Запустіть програму, і коли пролунає звуковий сигнал на позначення завершення етапу розігрівання, вставте форму.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 55 2015-05-20 5:02:55

Готуємо з розумом

Вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350-1

1. Випікання

Рекомендації щодо випікання наводяться для попередньо розігрітої печі. Не використовуйте функцію швидкого розігрівання. Завжди ставте форми скошеною стороною до дверцят.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Невеличкі пироги	Універсальна форма	3		165	25-30
		2		165	25-30
		1+4		155	35-40
Пісочне печиво	Універсальна форма + універсальна форма	1+4		140	32-37
Нежирний бісквіт	Решітка-гриль + розбірна форма для випікання (з темним покриттям, ø 26 см)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Яблучний пиріг	Решітка-гриль + 2 розбірні форми для випікання *(з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі		160	70 - 80
	Універсальна форма + решітка-гриль + 2 розбірні форми для випікання **(з темним покриттям, ø 20 см)	1+3		160	80 - 90

* Два пироги розташовуються на решітці таким чином: позаду зліва і попереду справа.

** Два пироги розташовуються таким чином: посередині один на один.

2. Приготування в режимі гриля

Попередньо розігрійте порожню піч впродовж 5 хвилин із використанням функції великого гриля.

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Решітка-гриль	5		300 (макс.)	1 - 2
Гамбургери з яловичиною* (12 шт.)	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	4 1		300 (макс.)	$1^{\text{ша}}$ 15 - 18 $2^{\text{га}}$ 5 - 8

* Переверніть, як мине $^{2}/_{3}$ часу приготування.

3. Смаження

Страва	Приладдя	Рівень	Спосіб розігрівання	Темп. (°C)	Час (хв.)
Ціла курка	Решітка-гриль + універсальна форма (для збирання рідини)	3 1		205	80 - 100

* Переверніть, як мине половина часу приготування.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 57 2015-05-20 5:02:56

Добірка поширених рецептів для приготування з автоматичними програмами

Картопляна запіканка

Інгредієнти 800 г картоплі, 100 мл молока, 100 мл вершків, 50 г збитих цілих яєць, по 1 ст. л. солі, перцю, мускатного горіха, 150 г тертого сиру, масло, чебрець

Вказівки Почистьте картоплю і поріжте на шматки товщиною 3 мм. Змастіть маслом дно посудини (22 - 24 см). Розкладіть шматки на чистий рушник, накрийте їх рушником і не відкривайте, поки не приготуєте решту інгредієнтів.
Викладіть решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, у велику посудину і ретельно перемішайте. Викладіть шматки картоплі у посудину, накладаючи їх один на одний, і викладіть суміш поверх картоплі. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її свіжими листочками чебрецю.

Овочева запіканка

Інгредієнти 800 г овочів (кабачки, помідори, цибуля, морква, перець, попередньо проварена картопля), 150 мл вершків, 50 г цілих збитих вершків, по 1 ст. л. солі, спецій (перець, петрушка або розмарин), 150 г тертого сиру, 3 ст. л. оливкової олії, листочки чебрецю

Вказівки Помийте овочі і наріжте їх на шматки товщиною 3 - 5 мм. Покладіть овочі в посудину (22 - 24 см) і додайте олію. Змішайте решту інгредієнтів, окрім тертого сиру, і додайте до овочів. Посипте тертим сиром і випікайте. Коли страва буде готова, прикрасьте її кількома свіжими листочками чебрецю.

Лазанья

Інгредієнти 2 ст. л. оливкової олії, 500 г подрібненої яловичини, 500 мл томатного соусу, 100 мл яловичого бульйону, 150 г сухих листків лазаньї, 1 цибулина (подрібнена), 200 г тертого сиру, по 1 ст. л. сушених листочків петрушки, орегано, базиліку

Вказівки Приготуйте соус із м’яса і помідорів. Розігрійте олію на сковорідці, тоді готуйте подрібнену яловичину і цибулю упродовж 10 хвилин до золотистого кольору. Влийте помідоровий соус і яловичий бульйон, додайте сушені трави. Доведіть до кипіння, тоді тушкуйте ще 30 хвилин.
Готуйте лазанью відповідно до вказівок на упаковці. Викладіть лазанью, м’ясний соус і сир, тоді знову повторіть усі дії з початку. Рівномірно посипте верхній шар пасти сиром, що залишився, і запікайте.

Яблучний пиріг

Інгредієнти

- **Тісто**: 275 г борошна, 1/2 ст. л. солі, 125 г білої цукрової пудри, 8 г ванільного цукру, 175 г холодного масла, 1 яйце (збите)
- **Начинка**: 750 г твердих цілих яблук, 1 ст. л. лимонного соку, 40 г цукру, 1/2 ст. л. кориці, 50 г родзинок без кісточок, 2 ст. л. панірувальних сухарів

Вказівки Просійте борошно з сіллю над великою чашою. Просійте цукрову пудру і ванільний цукор. Розріжте масло 2 ножами на малі кубики і розітріть із борошном. Додайте 3/4 збитого яйця. Замішайте усі інгредієнти у кухонному комбайні до утворення крихкої маси. Сформуйте руками з тіста кулю. Обгорніть плівкою і покладіть у холодильник на 30 хвилин.
Змастіть розбірну форму для випікання (діаметром 24 - 26 см) жиром і посипте дно борошном. Розкачайте 3/4 тісто товщиною 5 мм. Викладіть тісто у форму (на дно і стінки форми).
Почистьте і повиймайте з яблук кісточки. Поріжте яблука на кубики 3/4 x 3/4 см. Збризніть яблука лимонним соком і ретельно перемішайте. Помийте і висушіть смородину і родзинки. Додайте цукор, корицю, родзинки і смородину. Ретельно перемішайте і посипте тісто на дні панірувальними сухарями. Злегка потисніть. Розкачайте решту тіста. Поріжте тісто на малі смужки і розкладіть їх навхрест поверх начинки. Змастіть пиріг рештою збитого яйця.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 59 2015-05-20 5:02:56

Кіш лорен

Інгредієнти

- **Тісто**: 200 г звичайного борошна, 80 г масла, 1 яйце
- **Начинка**: 75 г нежирного бекону, нарізаного кубиками, 125 мл вершків, 125 г крем-фреш, 2 яйця, збиті, 100 г тертого швейцарського сиру, сіль і перець

Вказівки Щоб приготувати тісто, покладіть борошно, масло і яйце у чашу і перемішайте до утворення м'якої маси, тоді залиште тісто у холодильнику на 30 хвилин. Розкачайте тісто і викладіть у змащену жиром керамічну посудину для кішу (діаметром 25 см). Проштрикніть тісто виделкою. Змішайте яйця, вершки, крем-фреш, сир, сіль і перець. Вилийте суміш на тісто одразу перед випіканням.

Фруктовий крамбл

Інгредієнти

- **Верх**: 200 г борошна, 100 г масла, 100 г цукру, 2 г солі, 2 г порошку кориці
- **Фрукти**: 600 г різноманітних фруктів

Вказівки Змішайте усі інгредієнти до утворення крихкої маси для прикрашання десерту. Викладіть фрукти у посудину, а зверху посипку.

Піца по-домашньому

Інгредієнти

- **Тісто для піци**: 300 г муки, 7 г сухих дріжджів, 1 ст. л. оливкової олії, 200 мл теплої води, 1 ст. л. цукру і солі
- **Верх**: 400 г нарізаних овочів (баклажан, кабачок, цибуля, помідор), 100 г шинки або бекону (подрібненого), 100 г тертого сиру

Вказівки Викладіть борошно, дріжджі, олію, сіль, цукор і теплу воду у чашу і змішайте до утворення вологої маси. Замішуйте тісто міксером чи вручну упродовж 5 - 10 хвилин. Накрийте кришкою і покладіть у піч на 30 хвилин за температури 35 °C. Розкачайте тісто прямокутної форми, попередньо посипавши поверхню борошном, і викладіть тісто у форму. Викладіть помідорове пюре на тісто, тоді викладіть шинку, гриби, оливки і помідори. Посипте рівномірно сиром і запікайте.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 60 2015-05-20 5:02:56

Смажена вирізка яловичини

Інгредієнти 1 кг вирізки яловичини, 5 г солі, 1 г перцю, по 3 г розмарину, чебрецю

Вказівки Приправте яловичину сіллю, перцем і розмарином і залиште у холодильнику на 1 годину. Викладіть на решітку-гриль. Покладіть у піч і готуйте.

Смажені відбивні з баранини з травами

Інгредієнти 1 кг відбивних із баранини (6 шматків), 4 великі зубці часнику (витиснути), 1 ст. л. свіжого чебрецю (подрібненого), 1 ст. л. свіжого розмарину (подрібненого), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. оливкової олії

Вказівки Змішайте сіль, часник, трави та олію і викладіть на суміш м'ясо. Переверніть м'ясо, щоб воно вкрилося маринадом з усіх боків, і залиште на 30 хвилин - 1 годину за кімнатної температури.

Реберця свинини

Інгредієнти 2 шматки свинячих реберець, 1 ст. л. чорного перцю, 3 лаврові листочки, 1 цибулина (подрібнена), 3 зубчики часнику (подрібненого), 85 г коричневого цукру, 3 ст. л. ворсестеширського соусу, 2 ст. л. помідорового пюре, 2 ст. л. оливкової олії.

Вказівки Приготуйте соус для барбекю. Розігрійте олію у сковорідці і додайте цибулю. Готуйте, поки цибуля не стане м'якою, і додайте решту інгредієнтів. Смажте, тоді зменште температуру і тушкуйте ще 30 хвилин. Замаринуйте реберця у соусі барбекю і залиште на 30 хвилин - 1 годину.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 61 2015-05-20 ￼￼ 5:02:56

Догляд

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перед тим як чистити, перевірте, чи піч і приладдя холодні.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або будь-які інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини печі використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ущільнювачі дверцят.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні печі, використовуйте лише стандартні засоби для чищення.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення печі.

Зовнішня поверхня печі

Для чищення зовнішньої поверхні, наприклад дверцят, ручки і дисплея, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин; витирайте пристрій кухонним рушником або сухим рушником.
На пристрої, особливо навколо ручки, може залишатися жир і бруд; причиною цього є тепле повітря, яке виходить зсередини. Рекомендовано мити ручку після кожного використання.

Приладдя

Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Щоб видалити стійкий бруд, замочіть використовуване приладдя у теплій мильній воді на 30 хвилин, перш ніж мити.

Каталітична емальована поверхня (стосується лише окремих моделей)

Знімні частини вкриті темно-сірою каталітичною емаллю. Вони можуть бути забруднені олією і жиром; причиною цього є повітря, яке циркулює у режимі конвекції. Ці забруднення згоряють у печі за температури 200 °C і вище.

1. Вийміть все приладдя з печі.
2. Почистьте піч всередині.
3. Виберіть режим конвекції із максимальною температурою і увімкніть цей режим на одну годину.

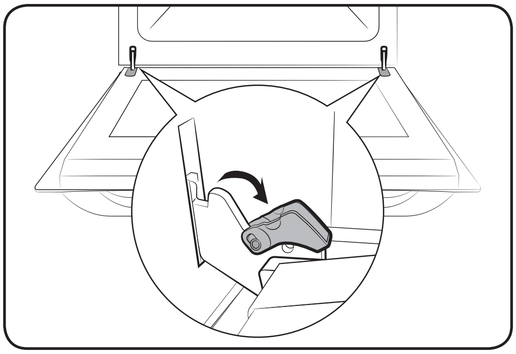
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 62 2015-05-20 5:02:56

Дверцята

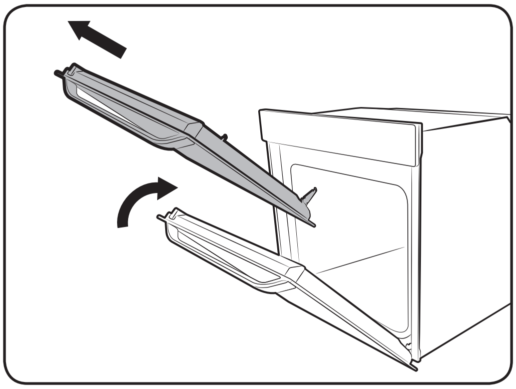
Не знімайте дверцята з печі; це рекомендовано робити лише для чищення. Щоб зняти дверцята для чищення, дотримуйтеся вказівок нижче.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

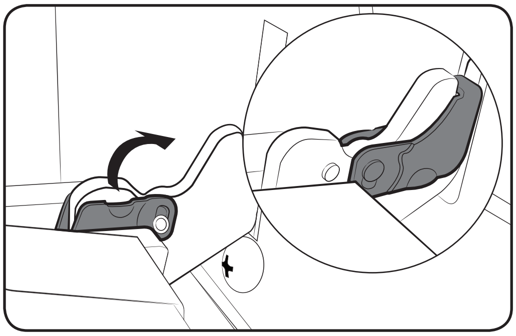
Дверцята печі важкі.



1. Відкрийте дверцята і відкрийте фіксатори на обох завісах.



2. Закрийте дверцята на приблизно 70°. Притримуйте дверцята печі з боків обома руками, підніміть і потягніть догори, щоб зняти з завіс.
3. Чистьте дверцята мильною водою і чистою ганчіркою.



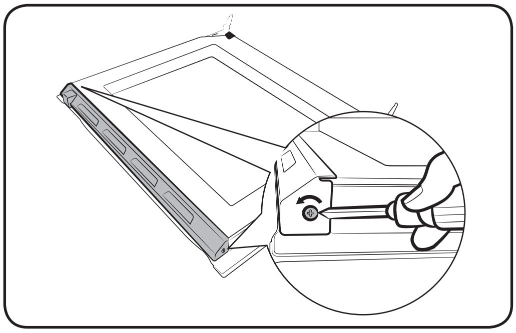
4. Після цього, дотримуйтеся дій кроків 1 - 2 вище у зворотньому порядку, щоб встановити двері на місце. Упевніться, що фіксатори встановлено на завісах з обох боків.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 63 2015-05-20 5:02:56

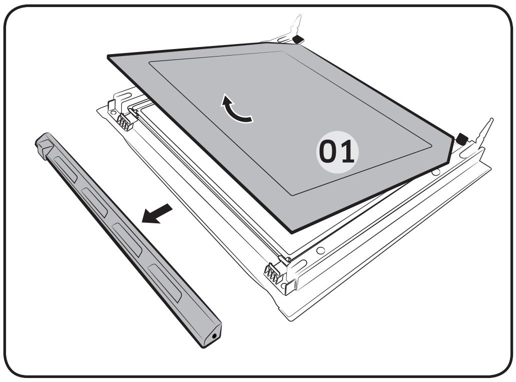
Догляд

Скло дверцят

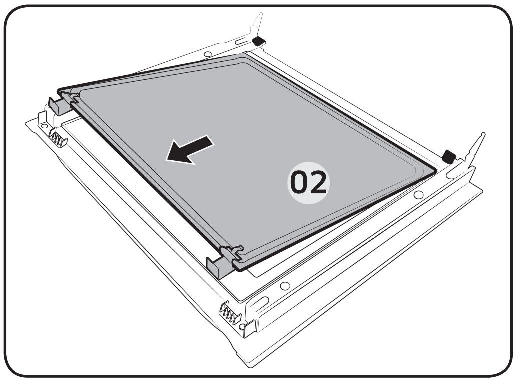
Залежно від моделі дверцята печі обладнано 3 - 4 пластами скла, розташованими один над одним. Не знімайте скло з дверцят; це рекомендовано робити лише для чищення. Щоб зняти скло з дверцят для чищення, дотримуйтеся вказівок нижче.



1. За допомогою викрутки викрутіть гвинти зліва і справа.



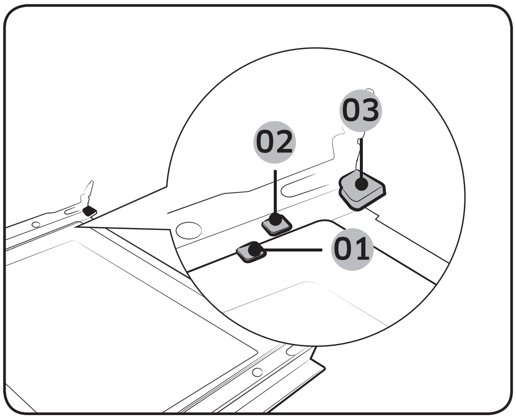
2. Зніміть кришки у напрямку стрілок.
3. Зніміть перший пласт із дверцят.



4. Зніміть другий пласт із дверцят у напрямку стрілки.
5. Почистьте скло мильною водою і чистою ганчіркою.

Догляд

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 64 2015-05-20 5:02:56

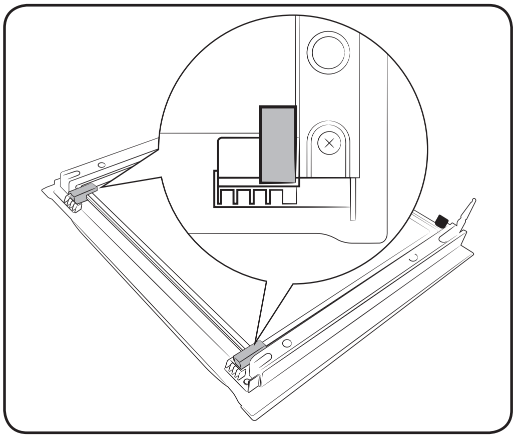


01 Затискач 1

02 Затискач 2

03 Затискач 3

6. Після завершення встановіть пласти у такому порядку:
   - Вставте пласт 2 між затискачами 1 і 2, а пласт 1 – у затискач 3 у вказаному порядку.



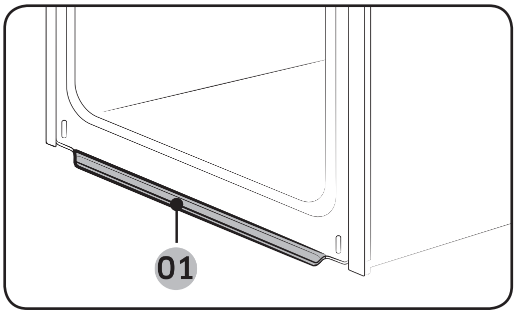
7. Перевірте, чи належним чином встановлено гумові тримачі і надійно зафіксуйте скло.
8. Щоб встановити дверцята на місце, виконайте дії кроків 1 - 2 вище у зворотньому порядку.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Щоб тепло не втікало, належним чином вставте скло.

Догляд

Лоток для води



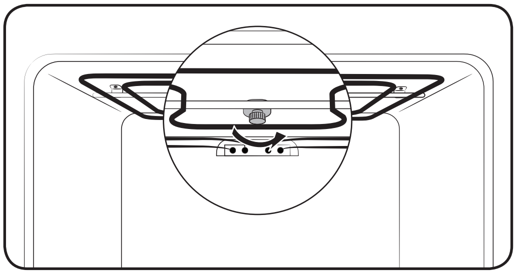
01 Лоток для води

У лотку для води збирається не лише надлишок вологи з їжі, але й залишки їжі. Регулярно спорожнюйте і чистьте лоток для води.

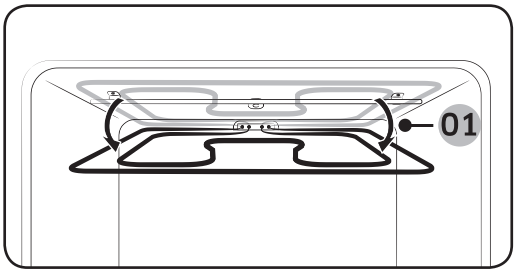
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо ви помітите, що з лотка для води протікає вода, зверніться у місцевий центр обслуговування Samsung.

Верхня панель (лише окремі моделі)

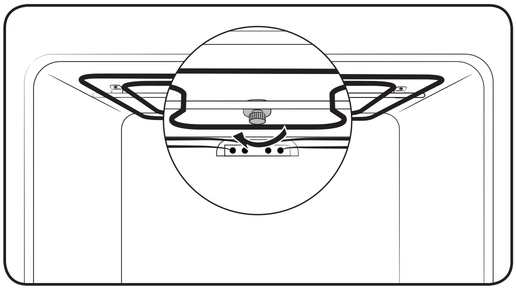


1. Опустіть нагрівальний елемент гриля. Для цього поверніть муфту проти годинникової стрілки, тримаючи нагрівальний елемент гриля. Нагрівальний елемент гриля є знімною частиною. Не тисніть нагрівальний елемент гриля донизу із силою.



01 Прибл. 12°

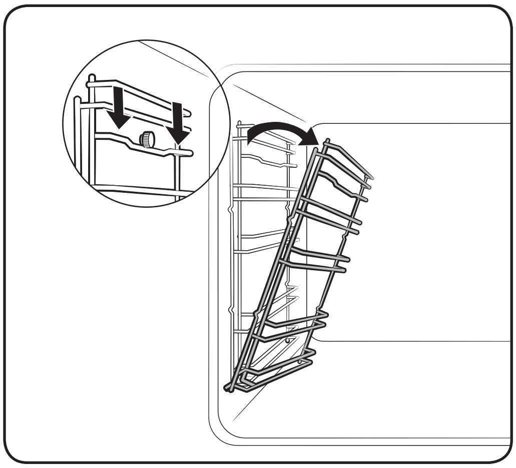
2. Почистьте верхню панель печі мильною водою та чистою ганчіркою.



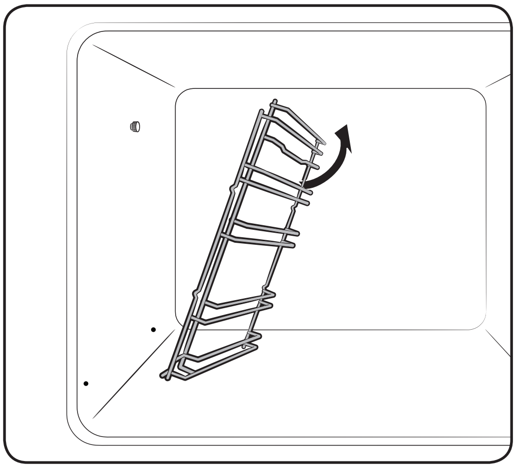
3. Завершивши, встановіть нагрівальний елемент гриля на місце і поверніть муфту за годинниковою стрілкою.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 66 2015-05-20 5:02:57

Бокові доріжки (лише для окремих моделей)



1. Натисніть верхній ряд на доріжці зліва і опустіть на приблизно 45º.



2. Потягніть і зніміть нижній ряд із бокової доріжки ліворуч.
3. Зніміть бокову доріжку праворуч.
4. Почистьте обидві бокові доріжки.
5. Після цього виконайте дії кроків 1 - 2 вище у зворотньому порядку, щоб встановити бокові доріжки на місце.

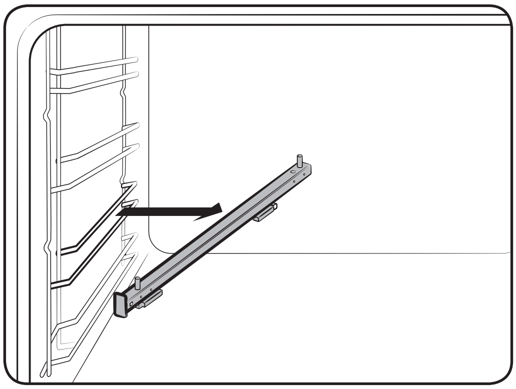
ПРИМІТКА

Піч працює без бокових доріжок і решіток.

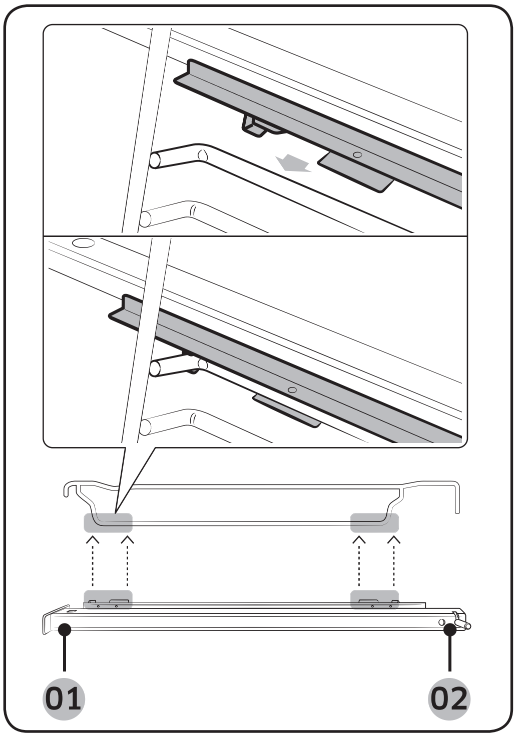
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 67 2015-05-20 5:02:57

Догляд

Телескопічні рейки (лише для окремих моделей)



1. На лівій боковій доріжці обережно потисніть верхню частину рейки і зніміть її у напрямку стрілки.
2. Повторіть вищезгадану дію для правої бокової доріжки, щоб зняти праву рейку.
3. Почистьте ліву і праву телескопічні рейки мильною водою і ганчіркою.



01 Перед
02 Зад

4. Після того, як почистите, вставте телескопічні рейки, повторивши дії кроків 1 - 2 вище у зворотньому порядку.
   Упевніться, що передній і задній затискачі рейки належним чином встановлено на боковій доріжці.

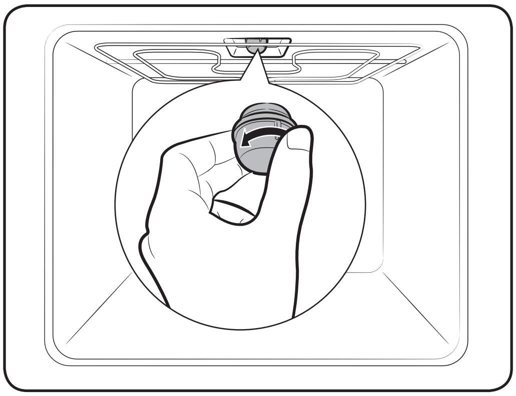
ПРИМІТКА

Рекомендовано вставляти телескопічну рейку на рівні 2 бокової доріжки.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 68 2015-05-20 5:02:57

Заміна

Лампочки

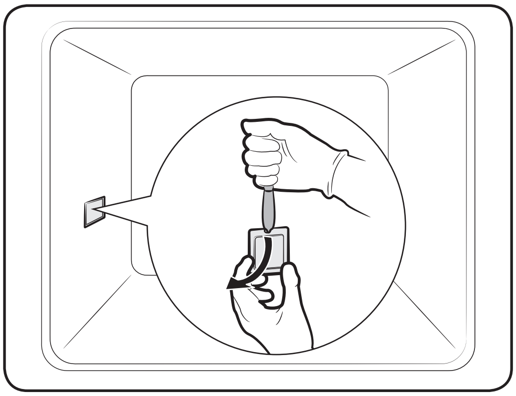


1. Зніміть скляний ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки.
2. Замініть лампочку в печі.
3. Почистьте скляний ковпачок.
4. Після цього виконайте крок 1 вище у зворотньому порядку і встановіть скляний ковпачок на місце.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Перш ніж заміняти лампочку, вимкніть піч і від'єднайте кабель живлення.
- Використовуйте лише термостійкі лампочки 25 - 40 Вт/220 - 240 В, 300 °C. Схвалені лампочки можна придбати у місцевому центрі обслуговування Samsung.
- Перш ніж взяти в руки галогенну лампочку, обгорніть її сухою ганчіркою. Таким чином ви зможете уникнути появи на ній відбитків пальців чи поту, які призводять до скорочення терміну її служби.

Бокова лампочка печі



1. Візьміться однією рукою за нижній кінець кришки бокової лампочки і за допомогою плаского гострого предмета, наприклад ножа, зніміть кришку, як показано на малюнку.
2. Замініть бокову лампочку.
3. Встановіть кришку на місце.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 69 2015-05-20 ⬚⬚ 5:02:58

Усунення несправностей

Що слід перевірити

Якщо станеться проблема, спершу перегляньте таблицю нижче і спробуйте одне із запропонованих вирішень. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином натиснути кнопки.	• Можливо, між кнопками є сторонні часточки • Сенсорна модель: можливо, зовнішня поверхня волога • Можливо, встановлено функцію блокування	• Усуньте сторонню речовину і повторіть спробу. • Усуньте вологу і повторіть спробу. • Перевірте, чи не встановлено функцію блокування.
Не відображається час.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч не працює.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Піч припиняє працювати посеред робочого процесу.	• Можливо, піч від'єднано від розетки	• Під'єднайте кабель живлення до розетки.
Під час роботи вимикається живлення.	• Можливо, піч неперервно працювала надто довго • Можливо, не працює вентилятор охолодження • Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції • Можливо, до однієї розетки підключено кілька кабелів живлення	• Після тривалої роботи дайте печі час охолонути. • Послухайте, як звучить вентилятор охолодження. • Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення. • Використовуйте один штекер.
До печі не подається живлення.	• Можливо, не подається живлення	• Перевірте, чи подається живлення.
Зовнішня поверхня печі надто нагрівається під час роботи.	• Можливо, піч встановлено у місці без належної вентиляції	• Дотримуйтеся вказівок щодо зазорів, зазначених у посібнику зі встановлення.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 70 2015-05-20 5:02:58

Проблема	Причина	Вирішення
Неможливо належним чином відкрити дверцята.	• Можливо, між дверцятами і внутрішньою поверхнею печі застрягли залишки їжі	• Ретельно почистьте піч і знову відкрийте дверцята.
Внутрішнє освітлення тьмяне або не вмикається.	• Можливо, лампочка увімкнулася, а тоді вимкнулася • Можливо, до лампочки під час готування прилепли сторонні частoчки	• Лампочка вимикається автоматично за деякий час для заощадження живлення. Її можна увімкнути знову, натиснувши кнопку підсвітки печі. • Почистьте внутрішню поверхню печі і перевірте ще раз.
Піч уражає електричним струмом.	• Можливо, не належним чином виконано заземлення • Можливо, використовується розетка без заземлення	• Перевірте, чи належним чином заземлено живлення.
Протікає вода.	• Залежно від їжі у певних випадках може виділятися волога чи пара. Це не є несправністю виробу.	• Дайте печі охолонути і витріть її сухим рушничком.
Через зазор у дверцятах виходить пара.		
В печі залишається вода.		
Надто яскраве світло в печі.	• Яскравість світла змінюється зі зміною потужності.	• Зміна потужності під час готування не є несправністю, тому не слід хвилюватися.
Готування завершено, але вентилятор охолодження ще працює.	• Вентилятор автоматично працює упродовж певного часу, щоб провітрити піч всередині.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 71 2015-05-20 오후 5:02:58

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Піч не нагрівається.	• Можливо, відкрито дверцята • Можливо, неправильно встановлені елементи управління печі • Можливо, згорів запобіжник чи пошкоджено переривач	• Закрийте дверцята і перезапустіть піч. • Дивіться розділ про роботу печі і перезапустіть піч. • Замініть запобіжник або перезапустіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Під час роботи з печі йде дим.	• Під час початкового встановлення • Можливо, на нагрівальному елементі є їжа	• Коли ви вперше використовуєте піч, з нагрівального елемента може йти дим. Це не є несправністю, і якщо увімкнути піч 2 - 3 рази, дим припиниться. • Дайте печі повністю охолонути і видаліть їжу з нагрівального елемента.
Під час роботи печі чути запах смаленого або запах пластмаси.	• Можливо, ви використовуєте пластмасові чи інші ємності, які не є термостійкі	• Використовуйте скляні ємності, які витримують високу температуру.
Піч не готує належним чином.	• Можливо, ви надто часто відкриваєте дверцята під час роботи печі	• Не слід часто відкривати дверцята, якщо немає потреби перевертати страву. Якщо ви часто відкриваєте дверцята, внутрішня температура знижується, а це може негативно вплинути на результати приготування.
У режимі піротилічного чищення піч нагрівається.	• У режимі піротилічного чищення використовуються високі температури.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 72 2015-05-20 5:02:58

Проблема	Причина	Вирішення
Під час піротилічного чищення чути запах смаленого.	• У режимі піротилічного чищення використовуються високі температури, тож може чутися запах підгорілих залишків їжі.	• Це не є несправністю виробу, тому не слід хвилюватися.
Не працює функція чищення парою.	• Це тому, що температура надто висока.	• Дайте печі охолонути, тоді увімкніть знову.
Не працює режим дворівневого приготування.	• Можливо, розділювач не встановлено належним чином	• Вставте розділювач правильно і увімкніть режим.
Не працює режим однорівневого приготування.	• Можливо, у піч встановлено розділювач	• Вийміть розділювач і увімкніть піч.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 73 2015-05-20 5:02:58

Усунення несправностей

Інформаційні коди

Якщо з піччю стається проблема, на дисплеї відображається інформаційний код. Перегляньте таблицю нижче і спробуйте запропоновані рішення.

<table>
<tr><th>Код</th><th>Значення</th><th>Вирішення</th></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Несправна функція блокування дверцят</td><td rowspan="6">Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під’єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td rowspan="3">Несправні сенсори</td></tr>
<tr><td>C-21</td></tr>
<tr><td>C-22</td></tr>
<tr><td>C-F1</td><td>Стається лише під час читання/запису EEPROM</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Можливо, між головною платою керування і додатковою платою керування немає зв’язку</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td>З’являється у разі проблем зі зв’язком між сенсорною платою <-> головною (Main micom) чи додатковою (Sub micom) платою управління</td><td>Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під’єднайте живлення. Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Проблема з кнопками
Стається, якщо натиснути і утримувати кнопку якийсь час.</td><td>Почистьте кнопки і упевніться, що навколо чи на кнопках немає води. Вимкніть піч і повторіть спробу. Якщо проблему не вдасться вирішити, зверніться до центру обслуговування Samsung.</td></tr>
<tr><td>-dC-</td><td>Можливо, у дворівневому режимі вийнято розділювач.
Можливо, в однорівневому режимі встановлено розділювач.</td><td>Не виймайте розділювач, готуючи у дворівневому режимі.
Вимкніть піч і перезапустіть її. Якщо проблему вирішити не вдасться, вимкніть живлення щонайменше на 30 секунд і тоді знову під’єднайте живлення.
Якщо проблему вирішити не вдалося, зверніться до центру обслуговування.</td></tr>
<tr><td>S-01</td><td>Захисне вимкнення
Піч може працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.
• Менше 105 °C - 16 год.
• Від 105 °C до 240 °C - 8 год.
• Від 245 °C до макс. - 4 год.</td><td>Це не є несправністю системи. Вимкніть піч і вийміть їжу. Тоді повторіть спробу, як звичайно.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UK.indd 74 2015-05-20 5:02:58

Додаток

Призначено для використання в нормальних умовах Термін слуби: 7 років

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі, Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ :
20230 313 Moo 1, Сухафібан 8 Роад, Срірача Індастрі Парк, Т. Бунг А. Срірача, Чонбурі, Таїланд

Країна виробництва : Таїланд

Імпортер в Україні :
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані" вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ АБО ЗАУВАЖЕННЯ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TAJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	+7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00616J-01

Кіріктірілген пеш

Пайдалану және орнату бойынша нұсқаулар

NV75J5540RS

SAMSUNG

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 1 2015-05-20 5:01:03

Мазмұны

Нұсқаулықты қолдану	**4**
Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:	4
Қауіпсіздік нұсқаулары	**5**
Маңызды сақтық шаралары	5
Өнімді дұрыс тастау (Қолданыс мерзімі аяқталған электр және электроника құрылғылары)	9
Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы	9
Орнату	**10**
Жинақтың құрамы	10
Қуат қосылымы	12
Корпусты орнату	13
Істі бастау алдында	**16**
Бастапқы параметрлері	16
Жаңа пештің иісі	17
Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал	17
Есікті баппен жабу (баппен, қауіпсіз түрде және ақырын)	17
Керек-жарақтары	18
Қос режиммен пісіру	20
Іске пайдалану	**21**
Басқару панелі	21
Жалпы параметрлер	22
Пісіру режимдері (Грильден басқа)	28
Пісіру режимдері (Гриль)	31
Қос режимнің температура параметрінің ауқымы	33
Тағам пісіруді тоқтату үшін	35
Арнайы функция	36
Автоматты пісіру	37
Бумен тазалау	38
Таймер	40
Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі	40

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 2 2015-05-20 5:01:03

Смарт пісіру 41

Қолмен пісіру 41
Автоматты пісіру бағдарламалары 48
Ыдыстарды сынақтан өткізу 56
Жиі қолданылатын Автоматты пісіру рецептілерінің жинағы 58

Күтім көрсету 62

Тазалау 62
Ауыстыру 69

Ақаулық себептерін анықтау 70

Тексерулер 70
Ақпарат кодтары 73

Қосымша 75

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 3 2015-05-20 5:01:03

Нұсқаулықты қолдану

SAMSUNG кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.
Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесетін маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.
Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, кейін қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер қолданылған:

⚠ ЕСКЕРТУ

Адам қатты жарақат алатын, өлімге және/немесе мүлікке зақым келтіретін қатерлі немесе қауіпті жағдайлар.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Адам жарақат алатын, өлімге және/немесе мүлікке зақым келтіретін қатерлі немесе қауіпті жағдайлар.

ЕСКЕРІМ

Пайдаланушыларға құрылғыны қолдану кезінде көмек болатын пайдалы кеңестер, ұсыныстар немесе ақпарат.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 4 2015-05-20 5:01:03

Қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.

Маңызды сақтық шаралары

⚠ **ЕСКЕРТУ**

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (Қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Бұл құрылғыны орнатқаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Бекіту үшін желімдерді қолданбау керек, себебі бұл материал заттарды сенімді түрде бекітетін құрал болып табылмайды.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 5 2015-05-20 5:01:03

Қауіпсіздік нұсқаулары

Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

Егер құрылғының өздігінен тазалайтын функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, сондықтан балаларды алыс ұстау керек. Тазалау функциясы үлгіге байланысты.

Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (Ет сүңгісі бар үлгіге ғана қатысты)

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.

Түрпілі тазалағыш заттарды немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп, оның шытынап кетуіне алып келеді.

Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

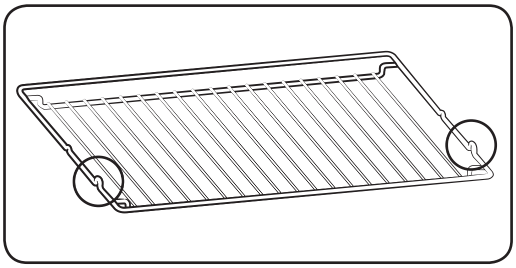
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 6 2015-05-20 5:01:03

Құрылғының сыртқы беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.



Тор сөреге үлкен зат салған кезде орнықты болып тұруы үшін тор сөренің алға қарай шығып тұрған бөлігін (екі жағындағы тежегіш) алдыңғы жаққа қаратып салыңыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.

Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеу қажет болса, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.

Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді тоқ көзінен ажыратыңыз.

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Егер бұл құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын картриджге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын картриджге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (Су буы немесе бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.

Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.

Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісіргенде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.

Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.

Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.

Пицца тәрізді мұздатылған тағамдарды үлкен торға салып пісіру керек. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.

Ыстық тұрған пеш табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.

Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.

Пештің табанына алюминий жұқалтыр төсемеңіз және оған ешбір пісіру науасын немесе қалбырын қоймаңыз. Алюминий жұқалтыр қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптамаға зақым келтіруі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.

Жеміс шырыны пештің эмаль беттеріне кетпейтін дақ қалдырады.

Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.

Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.

Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.

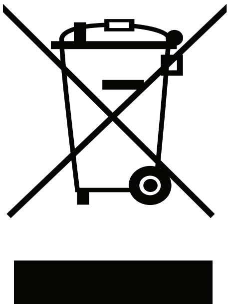
Есікті баспаңыз, оған сүйенбеңіз, отырмаңыз немесе ауыр зат қоймаңыз.

Есікті шамадан тыс көп салмақ салып ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны тағам пісіріп болғаннан кейін де электр тоғынан ажыратпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Пеште тағам пісіп жатқанда есігін ашып қоймаңыз.

Өнімді дұрыс тастау (Қолданыс мерзімі аяқталған электр және электроника құрылғылары)



(Жеке қоқыс тастау жүйесін қолданатын елдерге қатысты)

Өнімдегі, оның керек-жарақтары немесе ілеспе кітапшасындағы белгі, осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын (мысалы, зарядтағыш құралы, құлақаспабы, USB сымы), қолданыс мерзімі аяқталғаннан кейін басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамау керек дегенді білдіреді. Қалдық дұрыс тасталмаған жағдайда қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына келетін зиянның алдын алуға және материалдық ресурстарды қайтадан қажетке жаратуға өз үлесіңізді қосу үшін бұндай заттарды басқа қоқыс түрлерінен бөлектеп, қалдық өнімдерді қайта өңдеуден өткізетін жерге апарып тапсырыңыз.
Тұрмыстық құрылғыны қолданушылар, осы заттарды қоршаған ортаға залалсыз түрде қайта өңдеуден өткізу үшін осы құрылғыны қайда апарып тапсыру, қалай тапсыру туралы егжей-тегжейлі ақпаратты, осы өнімді сатып алған бөлшек сауда орталығына немесе жергілікті мекемеге хабарласып алуына болады.
Коммерциялық мақсатта қолданушылар, өз жабдықтаушыларына хабарласып, сатып алу келісім-шартының талаптарымен танысуы керек. Осы өнім мен оның электроникалық керек-жарақтарын басқа да коммерциялық өнімдердің қалдықтарымен араластырып тастауға болмайды.

Қуатты авт. түрде үнемдеу функциясы

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда пайдаланушы ешбір өзгеріс енгізбесе, құрылғы жұмыс істеуді тоқтатып, Күту режиміне ауысады.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын “Пештің шамы” түймешігін басып сөндіріп қоюға болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

Орнату

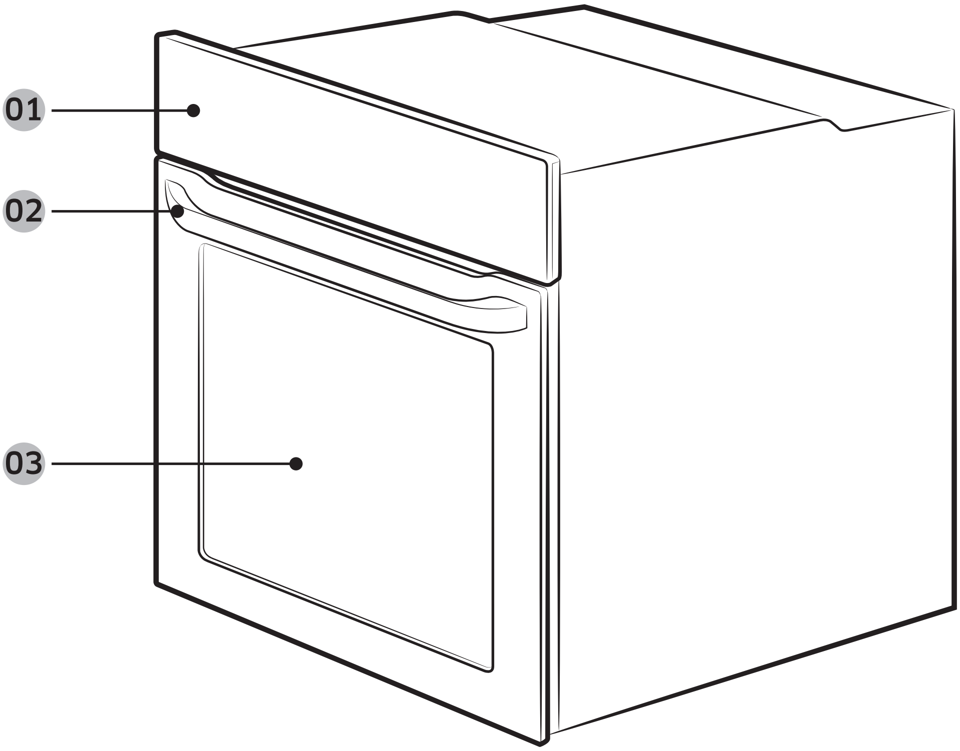
⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл пешті тек білікті маман орнатуға тиіс. Пешті электр желісіне тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

Жинақтың құрамы

Құрылғының жинағына барлық бөлшектер мен керек-жарақтардың кіргеніне көз жеткізіңіз. Егер пешке немесе керек-жарақтарға қатысты ақау пайда болса, жергілікті Samsung тұтынушыларға қолдау көрсету орталығына немесе дилерге хабарласыңыз.

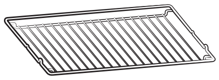
Пешке шолу



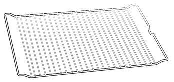
01 Басқару панелі **02** Есіктің тұтқасы **03** Есік

Керек-жарақтары

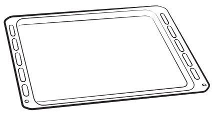
Пешпен бірге түрлі тағам дайындауға мүмкіндік беретін әр түрлі керек-жарақтар жеткізіледі.



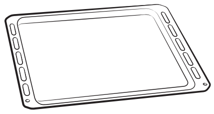
Тор сөре



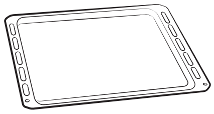
Тор сөренің төсемесі *



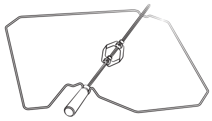
Пісірме науа *



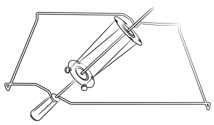
Әмбебап науа *



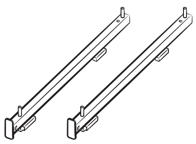
Шұңғыл науа *



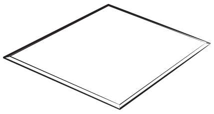
Rotisserie істігі *



Rotisserie істігі және кәуап істігі *



Телескопиялық бағыттағыш *



Бөлгіш құрал

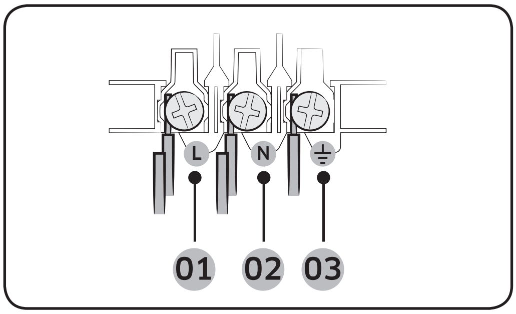
ЕСКЕРІМ

Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 11 2015-05-20 5:01:04

Орнату

Қуат қосылымы



01 ҚОҢЫР немесе ҚАРА
02 КӨК немесе АҚ
03 САРЫ және ЖАСЫЛ

Пешті электрлі ашаға сұғыңыз. Егер аша сұғылатын розеткаға рұқсат етілетін кернеуге қойылатын шектеуге байланысты қолжетімсіз болса, қауіпсіздік стандартына сай келу үшін көп полюсті оқшаулағыш қосқышты (кем дегенде арасында 3 мм бос орын бар) пайдаланыңыз. H05 RR-F немесе H05 VV-F, кем дегенде 1,5~2,5 мм² болатын, ұзындығы жеткілікті қуат сымын пайдаланыңыз.

Номинальды ток (A)	Ең кіші қысқа қиманың ауданы
10 < A ≤ 16	1,5 мм^2
16 < A ≤ 25	2,5 мм^2

Пешке жапсырылған жапсырмадан шығыс параметрлерін қараңыз.
Пештің артқы қақпағын бұранда бұрағышты пайдаланып ашыңыз және сымның қапсырмасындағы бұрандаларды алыңыз.
Содан кейін қуат сымдарын тиісті қосылым ағытпаларына жалғаңыз.
(⏚)-ағытпасы жерге тұйықтауға арналған. Әуелі басқа сымдардан ұзын болатын сары және жасыл сымдарды (жерге тұйықтауға арналған) жалғаңыз. Егер аша сұғылатын розетканы пайдалансаңыз, пешті орнатқаннан кейін аша қол жететін жерде тұруға тиіс.
Samsung құрылғы жерге мүлдем қосылмаса немесе дұрыс қосылмаса жауапкершілік көтермейді.

⚠ ЕСКЕРТУ

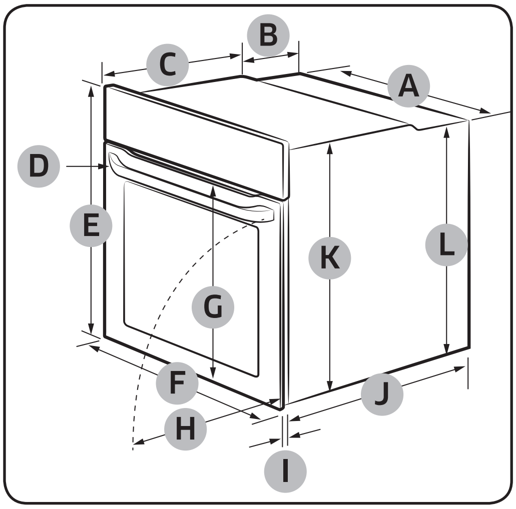
Орнату барысында сымдарды басып немесе майыстырып алмаңыз, оларды пештің қызып тұратын бөлшектерінен алыс ұстаңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 12 2015-05-20 ⧉ 5:01:04

Корпусты орнату

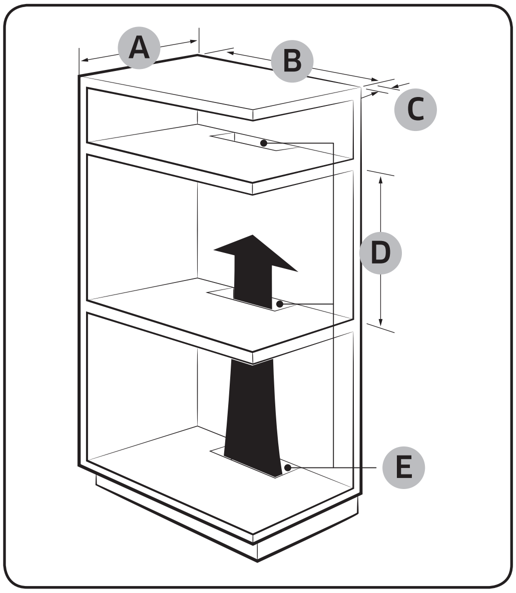
Егер пешті ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің пластик беттері мен желімделген бөліктері 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Samsung пештен бөлінген қызудан жиһазға келген зақымға жауапты емес.
Пешті дұрыс желдету керек. Корпустың астыңғы сөресі мен тірегіш қабырғасының арасына желдету үшін шамамен 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті жұмыс бетінің астына орнатсаңыз, жұмыс бетін орнату нұсқауларын орындаңыз.

Орнатуға қажетті өлшемдер



Пеш (мм)

A	560	**G**	Ең көбі 506
B	175	**H**	Ең көбі 494
C	370	**I**	21
D	Ең көбі 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



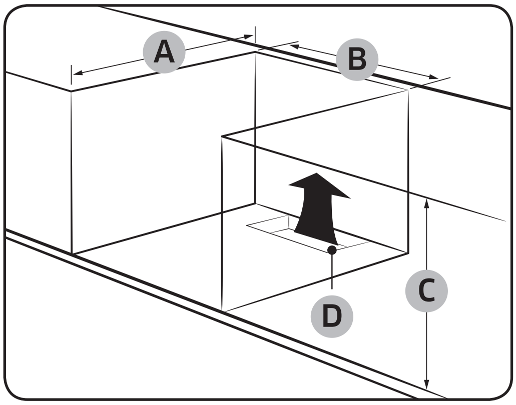
Кіріктірілген корпус (мм)

A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 50
D	Ең кемі 590 - Ең көбі 600
E	Ең кемі 460 x Ең кемі. 50

ЕСКЕРІМ

Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары **(E)** бар.

Орнату



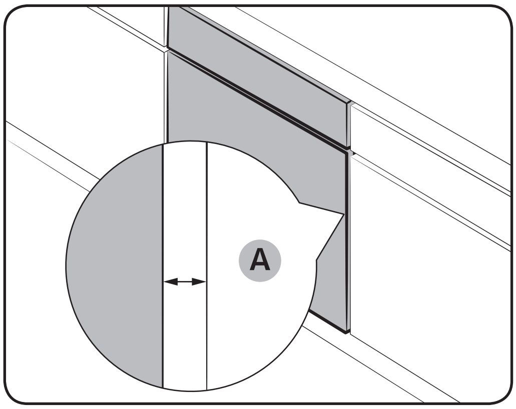
Раковинаның астына (мм)

A	Кемінде 550
B	Кемінде 560
C	Кемінде 600
D	Ең кемі 460 x Ең кемі. 50

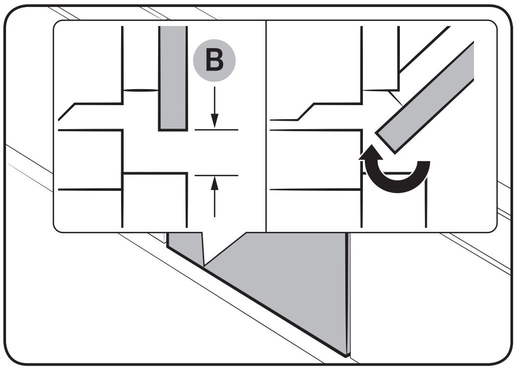
ЕСКЕРІМ

Кіріктірілген қаптаманың қызуды шығару және ауаны таратуға арналған саңылаулары **(D)** бар.

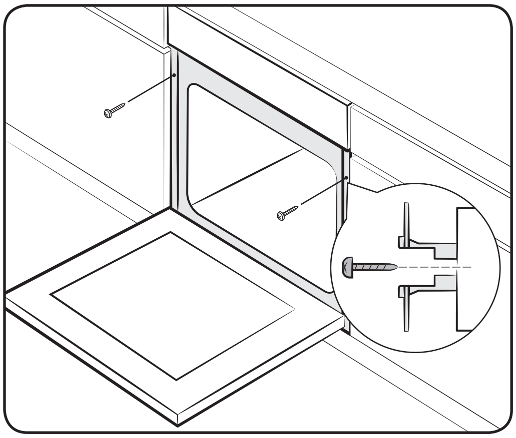
Пешті орнату



Пеш пен корпустың әр бүйірінің арасына кемінде 5 мм орын **(A)** қалдырыңыз.



Есік еркін ашылып-жабылатындай болу үшін кемінде 3 мм **(B)** орын қалдырыңыз.



Пешті ас үй жиһазына кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын мықтап бекітіңіз.

Орнатып болғаннан кейін қорғағыш таспаны, жапсырманы және басқа орам материалдарын алып, пештің ішіндегі керек-жарақтарды алыңыз. Пешті корпустан алу үшін әуелі пешті тоқ көзінен ағытып, пештің қос бүйіріндегі 2 бұранданы алыңыз.

ЕСКЕРТУ

Пеш қалыпты түрде жұмыс істеу үшін желдету қажет. Желдеткіш саңылауларын ешқашан бітемеңіз.

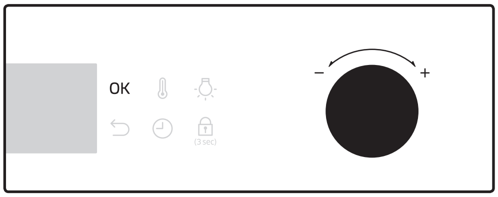
ЕСКЕРІМ

Пештің нақты түрі үлгіге байланысты әр түрлі болуы мүмкін.

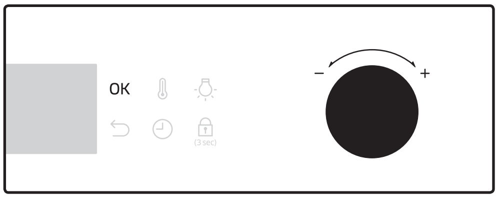
Істі бастау алдында

Бастапқы параметрлері

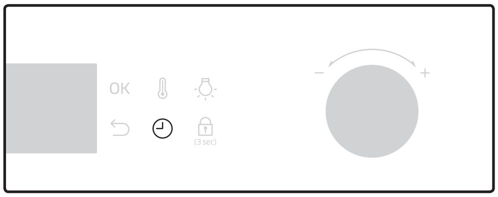
Пешті ең алғаш рет тоққа қосқан кезде сағат (“12”) жыпылықтап тұратын дисплейде әдепкі уақыт “12:00” пайда болады. Пешті ең алғаш рет пайдалану алдында ағымдық уақытты орнатыңыз.



1. Сағат элементі жыпылықтап тұрған кезде параметр дискін (оң жақ диск) бұрап сағатты орнатыңыз, содан кейін минут элементіне өту үшін **OK** түймешігін басыңыз.



2. Минут элементі жыпылықтап тұрған кезде минутты орнату үшін параметр дискін бұраңыз, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.



Осы бастапқы параметрден кейін ағымдық уақытты өзгерту үшін түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

Жаңа пештің иісі

Пешті ең алғаш қолданар алдында жаңа пештің иісін кетіру үшін пештің ішін тазалау керек.

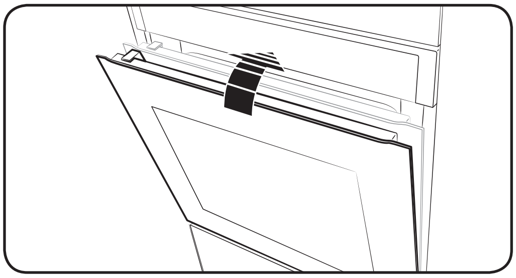
1. Пештің ішіндегі керек-жарақтардың барлығын алыңыз.
2. Пешті Конвекция 200 °C немесе Дәстүрлі 200 °C функциясымен бір сағат тазалаңыз. Бұл пештің ішіндегі өндіру барысында қалған қалдық заттарды күйдіріп тазалайды.
3. Аяқтаған кезде пешті сөндіріңіз.

Қауіпсіздікті сақтайтын смарт құрал

Пеш жұмыс істеп тұрған кезде есікті ашсаңыз, пештің шамы жанады және екі желдеткіш пен қыздырғыш элементтер жұмыс істеуін тоқтатады. Бұл күйіп қалу тәрізді денеге келетін зақымдарға және қуаттың босқа шығындалмауына жол бермеу үшін қажет. Бұндай жағдай орын алған кезде есікті жабыңыз, сонда пеш қалыпты жұмыс істеуін жалғастырады, себебі бұл жүйенің ақауы емес.

Есікті баппен жабу (баппен, қауіпсіз түрде және ақырын)

Samsung кіріктірілген пеші есікті баппен, қауіпсіз түрде және ақырын жабатын функциямен жабдықталған.
Есікті жапқан кезде арнайы жасақталған топсалар есік соңғы орнына келгенше бірнеше сантиметр қалған кезде ұстап қалатын етіп жасалған. Бұл есікті шуылсыз және баппен жабуға мүмкіндік беретін, қосымша ыңғайлылық сыйлайтын функция. (Бұл функцияның қолжетімділігі пештің үлгісіне байланысты.)

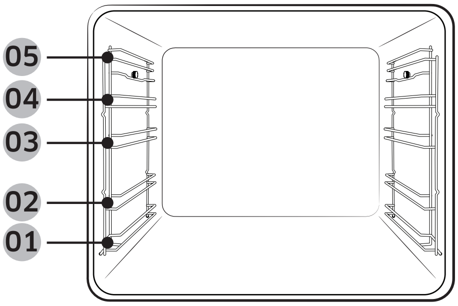


Есік 15 градуста баяу жабыла бастайды да, шамамен 5 секунд ішінде толық жабылады.

Істі бастау алдында

Керек-жарақтары

Керек-жарақтарды алғаш пайдаланатын кезде, оларды жылы су мен жуғыш затты, жұмсақ таза шүберекті пайдаланып мұқият тазалаңыз.



01 1-ші деңгей
02 2-ші деңгей
03 3-ші деңгей
04 4-ші деңгей
05 5-ші деңгей

- Керек-жарақты пештің ішіндегі дұрыс орынға орналастырыңыз.
- Керек-жараққа және пештің табанына дейін және басқа керек-жараққа дейін кемінде 1 см орын қалдырыңыз.
- Ыдыс және/немесе керек-жарақтарды пештен алатын кезде абайлаңыз. Ыстық тағамдар немесе керек-жарақтар күйгізіп жіберуі мүмкін.
- Керек-жарақтар қызып тұрған кезде деформацияланып қалуы мүмкін. Суығаннан кейін бастапқы пішімдері мен қалыптары қайта орындарына келеді.

Негізгі қолдану

Барынша жақсы пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін әр керек-жарақты пайдалану жолымен танысыңыз.

Тор сөре	Тор сөре гриль жасауға және тағам қуыруға арналған. Тор сөренің алға шығып тұрған бөліктерін (екі жағындағы тежегіш) алға қаратып салыңыз
Тор сөренің төсемесі *	Тор сөренің төсемесін тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін науамен бірге қолдануға болады.
Пісірме наура *	Пісірме наура (тереңдігі : 20 мм) торт, печенье және басқа кондитер өнімдерін пісіру үшін қолданылады. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Әмбебап наура *	Әмбебап наура (тереңдігі : 30 мм) пісіру және қуыру үшін қолданылады. Тор сөренің төсемесін пештің табанына сұйық зат тамшыламау үшін пайдаланыңыз. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.
Шұңғыл наура *	Шұңғыл наура (тереңдігі : 50 мм) тор сөренің төсемесін қолданып немесе қолданбай қуыруға арналған. Көлбеу жағын алдына қаратып қойыңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 18 2015-05-20 5:01:06

Rotisserie істігі *	Rotisserie істігін тауықтан гриль жасау үшін қолдануға болады. Істік адаптері бар 4-ші деңгейде rotisserie істігін Бір режим функциясын пайдаланып ғана қолданыңыз. Гриль жасап тұрған кезде істіктің тұтқасын бұрап алыңыз.
Rotisserie істігі және кәуап істігі *	Тағам пісірген кезде тамшылаған сөлді жинау үшін науаны 1-деңгейге немесе үлкен ет мәзірін пісірген кезде пештің табанына қойыңыз. Салмағы 1,5 кг-ға жетпейтін ет пісірген кезде істіктің керек-жарақтарын пайдалануды ұсынамыз. **1.** Етке істікті шаншыңыз. Істікті сұғу үшін істіктің ұстағышын доғал ұштыққа бұрауға болады. **2.** Буға пісірілген картоптар мен көкөністерді еттің айналасына қойыңыз. **3.** Аспаны ортаңғы сөренің орнына қойыңыз да, “V” жағын алдына қаратып қойыңыз. Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кіргенше баппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “V” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.) **4.** Тағам пісірер алдында тұтқаны ағытыңыз. **5.** Тағам пісіріп болғаннан кейін істікті аспадан ағыту үшін ұстағышты қайта бұраңыз.
Сырғытпа жолдар *	Сырғытпа жолдың бағыттағышын науаны төмендегідей орнату үшін пайдаланыңыз. **1.** Жолдың бағыттағышын пештен шығарып созыңыз. **2.** Науаны жолдың бағыттағышына қойып, жолдың бағыттағышын пештің ішіне қарай сырғытыңыз. **3.** Пештің есігін жабыңыз.
Бөлгіш құрал	Бөлгіш құрал пешті екі бөлікке бөлуге арналған. Бөлгіш құралды Қос режим көмегімен пісіру үшін пайдаланыңыз.

ЕСКЕРІМ

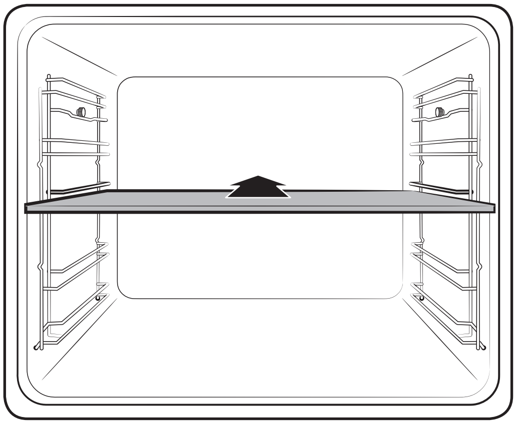
Жұлдызшамен (*) белгіленген керек-жарақтардың қолжетімділігі үлгі түріне байланысты.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 19 2015-05-20 5:01:06

Істі бастау алдында

Қос режиммен пісіру

Екі түрлі мәзірді пісіру үшін үстіңгі және астыңғы бөліктерді пайдалануға немесе бір ғана бөлікті таңдап пісіруге болады.



Тағам пісірілетін бөлікті екі бөлікке бөлу үшін бөлгішті 3-ші деңгейге қойыңыз. Пеш бөлгіштің орнатылғанын сезіп, әдетте үстіңгі бөлікті іске қосады.

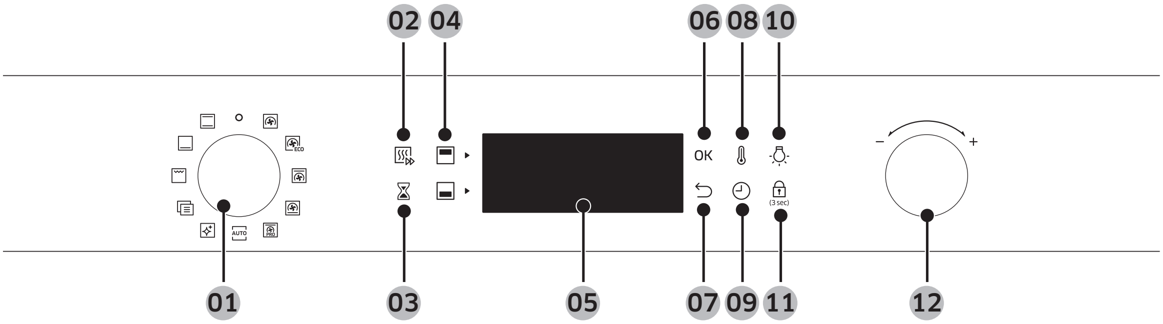
ЕСКЕРІМ

Қос режим функциясының бар болуы-болмауы рецептіге байланысты. Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың Тағам пісіруге катысты нұсқаулар тарауынан қараңыз.

Іске пайдалану

Басқару панелі

Алдыңғы панельді түрлі материалдардан жасауға және әр түрлі түспен бояуға болады. Сапаны жақсарту үшін пештің сыртқы көрінісіне алдын ала ескертусіз өзгеріс енгізілуі мүмкін.



01 Режим таңдайтын тетік	Пісіру режимін немесе функцияны таңдау үшін бұраңыз.
02 Алдын ала жылдам қыздыру	Алдын ала жылдам қыздыру пешті орнатылған температураға дейін жылдам қыздырады. • Алдын ала жылдам қыздыру функциясын қосу немесе сөндіру үшін басыңыз. • Бір режим кезінде ғана қолжетімді. • 100 °C градустан төмен температураларда қосылмайды.
03 Таймер	Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.
04 Үстіңгі/Астыңғы бөлік	Бөлгіш құрал салынған кезде индикаторлар жанады. Рецептіңіз үшін Үстіңгі немесе Астыңғы бөлікті таңдауыңызға болады.
05 Бейнебет	Таңдалған режимдер немесе параметрлер үшін қажетті ақпаратты көрсетеді.
06 OK	Параметрлерді растау үшін басыңыз.
07 Артқа	Ағымдық параметрлерді болдырмау және негізгі экранға оралу үшін басыңыз.
08 Температура	Температураны орнату үшін пайдаланыңыз.
09 Пісіру уақыты	Пісіру уақытын орнату үшін басыңыз.
10 Пештің шамы	Ішкі жарықтама шамды қосу немесе сөндіру үшін пайдаланыңыз. Есік ашылғанда немесе пеш жұмыс істей бастағанда пештің шамы автоматты түрде жанады. Қуатты үнемдеу үшін шамалы уақыт пеш қолданылмай тұрған кезде автоматты түрде сөнеді.
11 Бала қауіпсіздігінің құралы	Қатерлі жағдайларға жол бермеу үшін Бала қауіпсіздігінің құралы барлық басқару құралдарын ажыратады. Бірақ режим таңдау тетігін сөндіру арқылы сөндіруге болады. Басқару панеліндегі бекітпені қосу үшін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз немесе 3 секунд басып сөндіріңіз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 21 2015-05-20 5:01:06

Іске пайдалану

12 Параметр дискі	Параметр дискін төмендегі жағдайларда қолданыңыз: • Пісіру уақыты мен температурасын орнату. • Жоғарғы деңгейдегі мәзірлердің ішкі элементін таңдау. Тазалау, Автоматты түрде пісіру, Арнайы функция немесе Гриль. • Автоматты пісіру бағдарламалары үшін мәзірдің көлемін таңдаңыз.

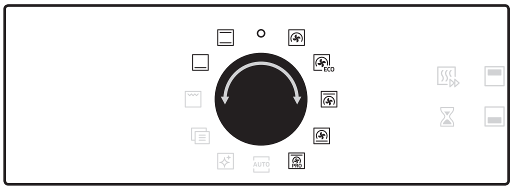
ЕСКЕРІМ

Резеңке немесе пеш қолғабын киіп тұрып дисплейді түрткен кезде дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

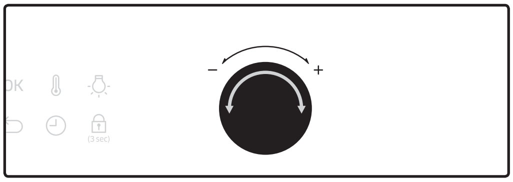
Жалпы параметрлер

Барлық пісіру режимдерінің әдепкі температурасын және/немесе пісіру уақытын өзгертуге болады. Таңдалған пісіру режимінің әдепкі температурасын және/немесе пісіру уақытын өзгерту үшін келесі қадамдарды орындаңыз.

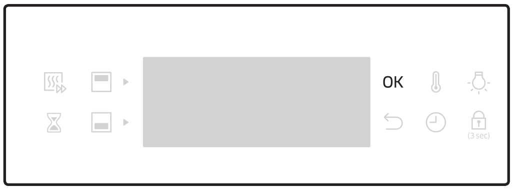
Температура



1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз. Әр таңдалған режимнің әдепкі температурасы көрсетіледі.



2. Қажетті температураны орнату үшін параметр дискін бұраңыз.

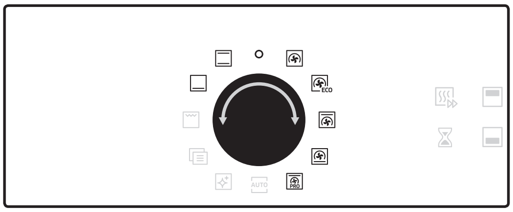


3. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

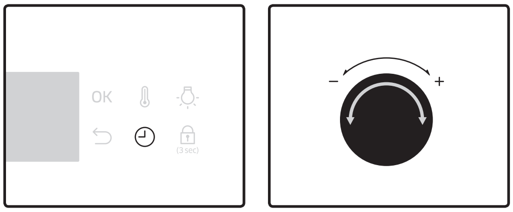
ЕСКЕРІМ

- Егер бірнеше секунд ішінде ешбір өзгеріс енгізілмесе, пеш әдепкі параметрлерді қолданып автоматты түрде пісіре бастайды.
- Орнатылған температураны өзгерту үшін 🌡 түймешігін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.
- Пештің ішіндегі нақты температураны уәкілетті ұйым рұқсат еткен рұқсатталған термометр мен әдісті қолданып өлшеуге болады.
  Басқа термометрлерді пайдаланған кезде өлшеу қатесі пайда болуы мүмкін.

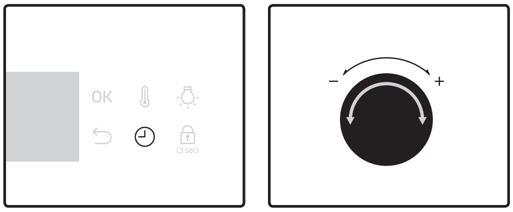
Пісіру уақыты



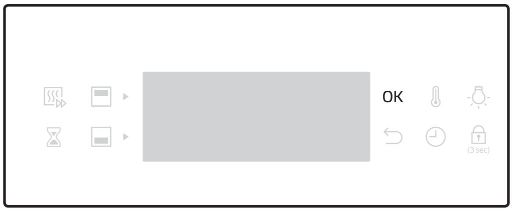
1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



2. түймешігін басыңыз, содан кейін параметр дискін қажетті уақытты 23 сағат 59 минутқа дейін қою үшін бұраңыз.



3. Сонымен қатар, пісіруді аяқтау уақытын қажетті уақытқа дейін кешіктіруге болады. түймешігін басыңыз, аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін пайдаланыңыз. Қосымша ақпаратты **Кешіктіріп бастау** тарауынан қараңыз.
4. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

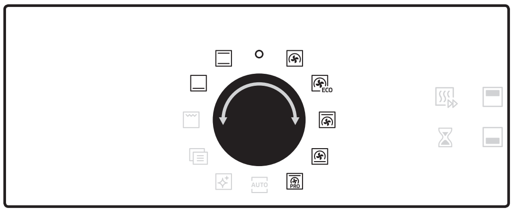


ЕСКЕРІМ

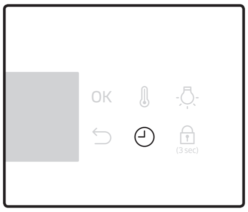
- Егер қаласаңыз, пісіру уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Орнатылған пісіру температурасын өзгерту үшін түймешігін басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

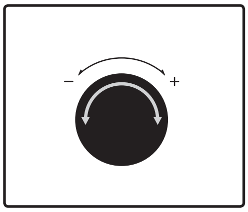
Іске пайдалану

Аяқтау уақыты

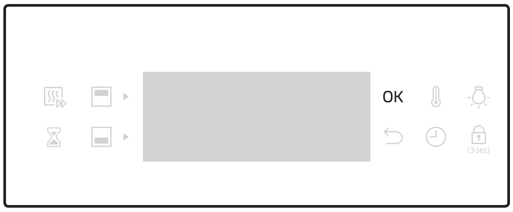


1. Режимді немесе функцияны таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.





2. түймешігін екі рет басыңыз, содан кейін қажетті аяқтау уақытын орнату үшін параметр дискін бұраңыз.



3. Өзгертулерді растау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Егер қаласаңыз, аяқтау уақытын орнатпай пісіруге болады. Бұндай жағдайда, пеш орнатылған температураны пайдаланып, уақытты қолданбай пісіре бастайды, тағам пісіп болғаннан кейін пешті қолмен тоқтату керек.
- Аяқтау уақытын өзгерту үшін түймешігін екі рет басып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 24 2015-05-20 5:01:07

Кешіктіріп бастау

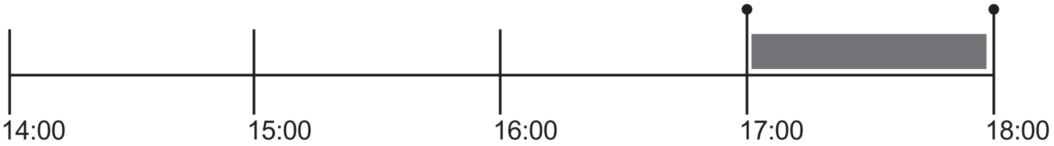
Кешіктіріп бастау тағам пісіру ыңғайлы болуы үшін жасалған.

1-ші жағдай

Мысалы, бір сағаттық рецептіні 14:00 кезінде таңдап, пештің оны 18:00 уақытта аяқтағанын қалайсыз. Аяқтау уақытын орнату үшін Дайын болу уақыты параметрін 18:00-ге өзгертіңіз. Пеш 17:00-де пісіре бастайды да, сіз орнатқан 18:00-де пісіруді аяқтайды.

Ағымдық уақыт: 14:00	Пісіру уақытын орнатыңыз: 1 сағат	Кешіктіріп аяқтау уақытын орнатыңыз: 18:00

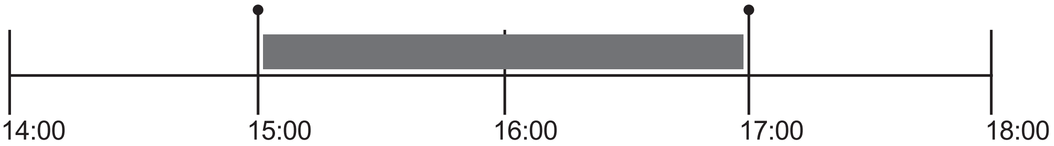
Пеш автоматты түрде 17:00-де пісіре бастап, 18:00-де аяқтайды.



2-ші жағдай

Ағымдық уақыт: 14:00	Пісіру уақытын орнатыңыз: 2 сағат	Кешіктіріп аяқтау уақытын орнатыңыз: 17:00

Пеш автоматты түрде 15:00-де пісіре бастап, 17:00-де аяқтайды.



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

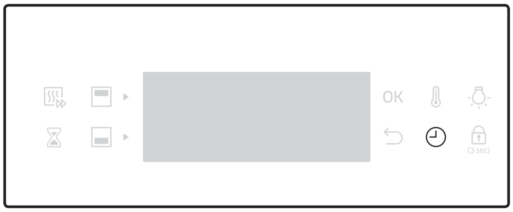
- Кешіктіріп аяқтау функциясына Қос режим функциясында қолжетімсіз.
- Піскен тағамды пеште ұзақ ұстамаңыз. Тағам бұзылып кетуі мүмкін.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 25 2015-05-20 5:01:07

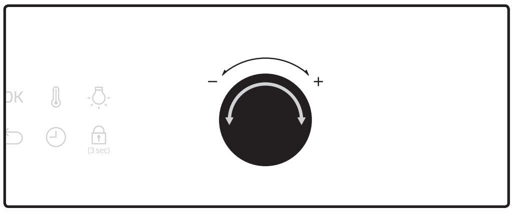
Іске пайдалану

Пісіру уақытын жою үшін

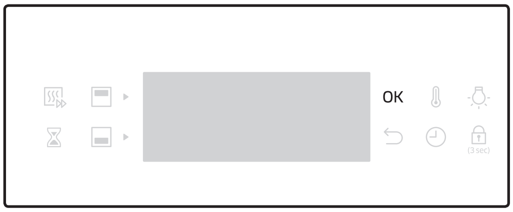
Пісіру уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде әдепкі пісіру уақытын дисплейге шығару үшін ⏲ түймешігін басыңыз.



2. Параметр дискін “00:00” пісіру уақытын орнату үшін бұраңыз. Сонымен қатар, ⮌ түймешігін басуға да болады.



3. **OK** түймешігін басыңыз.

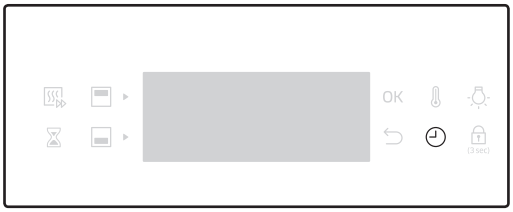
ЕСКЕРІМ

Қос режим функциясында әуелі уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы бөлікті таңдауыңыз керек.

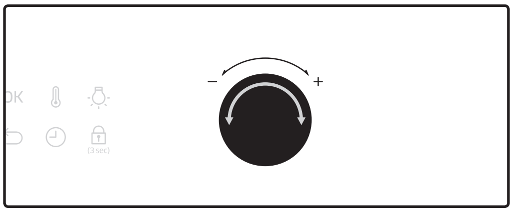
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 26 2015-05-20 5:01:07

Аяқтау уақытын жою үшін

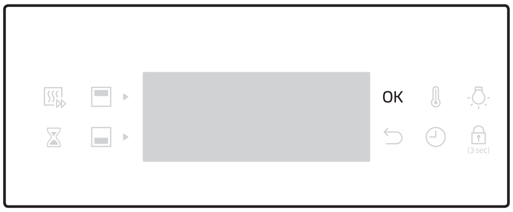
Аяқтау уақытын жоюға болады. Бұл пешті тағам пісіру барысында кез келген уақытта тоқтату қажет болса пайдалы функция.



1. Пеш тағам пісіріп тұрған кезде орнатылған аяқтау уақытын дисплейге шығару үшін ◴ түймешігін екі рет басыңыз.



2. Аяқтау уақытын ағымдық уақытқа қою үшін параметр дискін бұраңыз. Сонымен қатар, ⮌ түймешігін басуға да болады.



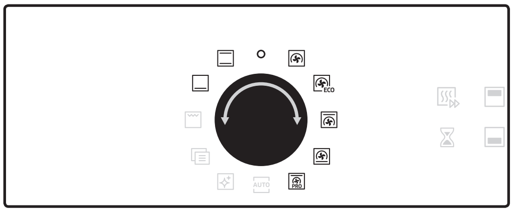
3. **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

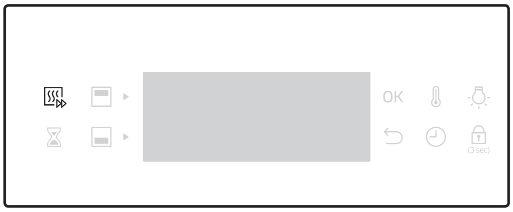
Қос режим функциясында әуелі аяқтау уақытын жойғыңыз келген үстіңгі немесе астыңғы бөлікті таңдауыңыз керек.

Іске пайдалану

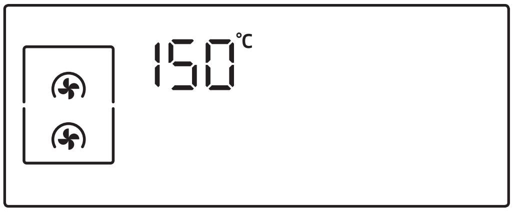
Пісіру режимдері (Грильден басқа)



1. Пісіру режимін таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.
2. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз .



3. Сонымен қатар, пешті жылдам қыздыруға болады. Бұл үшін түймешігін басыңыз да, нысан температураны орнатыңыз. Дисплейде тиісті индикатор пайда болады.



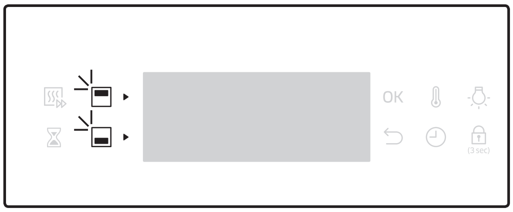
Пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше жылдам қыза бастайды. Алдын ала қыздыру аяқталған кезде сигнал естіледі де, индикатор көрінбей кетеді. Егер тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдерінде алдын ала қыздыруды қолдануды ұсынамыз.

ЕСКЕРІМ

Тағам пісіріп жатқанда пісіру уақытын және/немесе температураны өзгертуге болады.

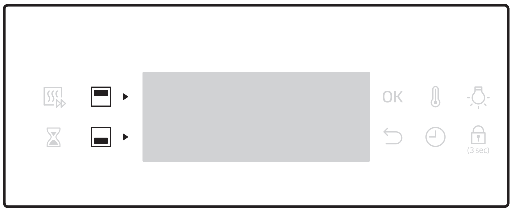
Қос режиммен пісіру

Пісіру корпусын үстіңгі және астыңғы бөліктерге бөлу үшін жинақпен бірге берілген бөлгішті пайдалануға болады. Бұл пайдаланушыларға екі түрлі пісіру режимдерін қатар қосуға немесе бір ғана бөлікті таңдап пісіруге мүмкіндік береді.

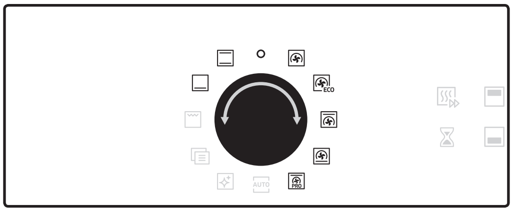


1. Пісіру корпусын екі бөлікке бөлу үшін бөлгішті 3-деңгейге салыңыз. Пеш бөлгіштің салынғанын сезеді және әдетте, үстіңгі бөлікті іске қосады және / түймешіктері жанады.

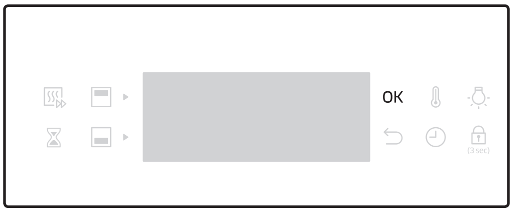
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 28 2015-05-20 5:01:08

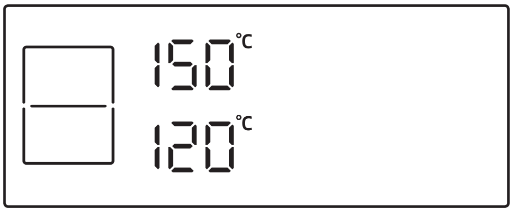


2. Үстіңгі бөлікті таңдау үшін ▭ түймешігін немесе астыңғы бөлікті таңдау үшін ▭ түймешігін басыңыз.



3. Пісіру режимін таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.
4. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз .
5. Болған кезде **OK** түймешігін басыңыз.





Пеш ішкі температура нысан температураға жеткенше жылдам қыза бастайды. Егер тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдерінде алдын ала қыздыруды қолдануды ұсынамыз.

ЕСКЕРІМ

Қос режимнің қолжетімділігі пісіру режиміне байланысты. Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың **Тағам пісіруге катысты нұсқаулар** тарауынан қараңыз.

Пісіру режимдері (Грильден басқа)

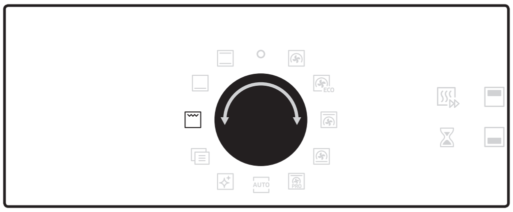
Жылдам қыздыру функциясы тиісті пісіру режимдері мен температура ауқымдарында ғана бар.

Режим		**Температура ауқымы (°C)**			**Ұсынылған температура (°C)**
		Бір	**Қос**		
			Үстіңгі	**Астыңғы**	
	Конвекция режимі	30-275	40-250	40-250	170
		Артқы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді бір уақытта әр түрлі деңгейде пісіру және қуыру үшін пайдаланыңыз.			

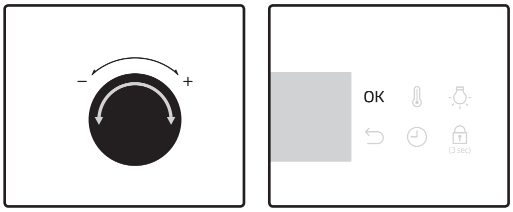
Іске пайдалану

Режим		Температура ауқымы (°C)			Ұсынылған температура (°C)
		Бір	Қос		
			Үстіңгі	Астыңғы	
	Дәстүрлі пісіру режимі	30-275	-	-	200
		Қызу үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтерден бөлінеді. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін пайдалануға болады.			
	Үстіңгі қызу + Конвекция	40-275	40-250	-	190
		Үстіңгі қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұл режимді үстін қытырлақ етіп қуыруды қажет ететін (мысалы, ет немесе лазанья) тағам үшін пайдаланыңыз.			
	Астыңғы қызу + конвекция	40-275	-	40-250	190
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі және оны конвекция желдеткіші біркелкі таратады. Бұны пицца, нан немесе торт пісіру үшін пайдаланыңыз.			
	Астыңғы қызу	100-230	-	40-250	190
		Астыңғы қыздырғыш элемент қызу бөледі. Бұл режимді киш немесе пиццаның астыңғы жақтарын қызарту үшін пісіріп болғаннан кейін қолданыңыз.			
PRO	Алдын ала қуыру	80-200	-	-	160
		Алдын ала қуыру функциясы пештің температурасы 220 °C градусқа жеткенше автоматты түрде алдын ала қыздыру циклын қосады. Содан кейін, үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші ет тәрізді тағамды қару үшін жұмыс істей бастайды. Қарып болғаннан кейін ет төмен температурада піседі. Бұл режимді сиыр, құс етін немесе балық пісіру үшін қолданыңыз.			
ECO	Эко конвекция	30-275	-	-	170
		Эко конвекция тағам пісіру барысында пайдаланылатын қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін пайдаланады. Пісіру уақыттары шамалы ұзарады, бірақ пісіру нәтижелері сақталады. Бұл функция үшін алдын ала қыздырудың қажет емес екенін ескеріңіз. **ЕСКЕРІМ** ЭКО конвекция қыздыру режимі EN60350-1 стандарты бойынша қуат тиімділігі сыныбына жатады.			

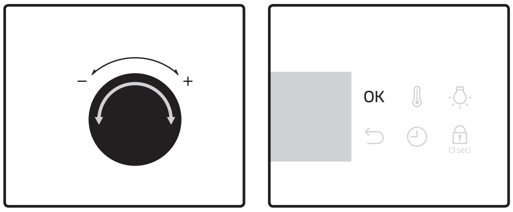
Пісіру режимдері (Гриль)



1. таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



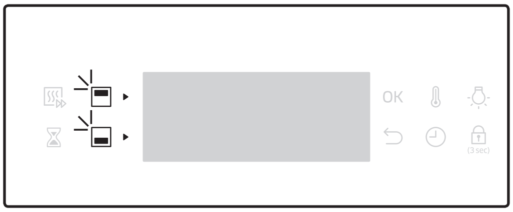
2. **Үлкен гриль (G 1)** немесе **Эко гриль (G 2)** таңдау үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.



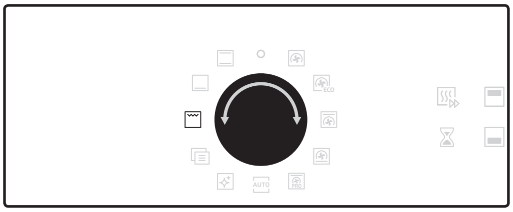
3. Температураны орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

Қос режиммен пісіру

Гриль функциясын Қос режим функциясымен бірге пайдалану шағын мәзірлер үшін қуатты тиімді қолдану үшін ыңғайлы. Әдетте, үстіңгі бөлікте Үлкен гриль функциясына ғана қолжетімді, себебі, пеш тек үстіңгі қыздырғыш элементті пайдаланады.

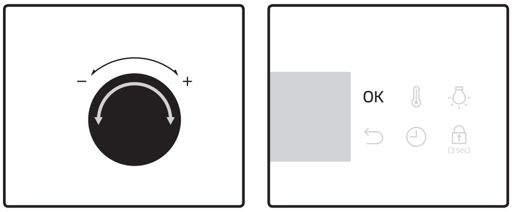


1. Қос режим функциясын қосу үшін бөлгішті 3-деңгейге қойыңыз.



2. таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.
   Әдетте **Үлкен гриль (G 1)** ғана автоматты түрде таңдалып тұрады.

Іске пайдалану



3. Температураны орнату үшін параметр дискін пайдаланып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

Пісіру режимдері (Гриль)

Режим		**Температура ауқымы (°C)**			**Ұсынылған температура (°C)**
		Бір	**Қос**		
			Үстіңгі	**Астыңғы**	
G 1	**Үлкен гриль**	100-300	40-250	-	240
		Үлкен аумақтың грилі қызу шығарады. Тағамның үстіңгі жағын қызарту үшін (мысалы, ет, лазанья немесе гратин) осы режимді пайдаланыңыз.			
G 2	**Эко гриль**	100-300	-	-	240
		Шағын аумақтың грилі қызу шығарады. Бұл режимді балық және толтырмасы бар багета тәрізді қызуды аз қажет ететін тағамдар үшін пайдаланыңыз.			

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 32 2015-05-20 5:01:09

Қос режимнің температура параметрінің ауқымы

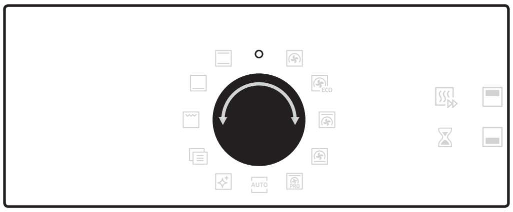
Әр түрлі пісіру циклдары үшін үстіңгі және астыңғы бөліктерді қатар пайдалануға болады.
Қос режимде бір бөліктің температурасына басқа бөліктің температура параметрлері әсер етеді.
Мысалы, үстіңгі бөлікте пісіру температуралары астыңғы бөліктің температураларына тәуелді болады. Дегенмен, екі бөліктің де температуралары ең азы 40 және ең көбі 250 градуспен шектеледі.

Егер үстіңгі бөлік (°C) градусқа қойылса	Астыңғы бөлік (°C) градуспен шектеледі	
	Ең аз	Ең көп
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 33 2015-05-20 5:01:09

Егер астыңғы температура (°C) градусқа қойылса	Үстіңгі бөлік (°C) градуспен шектеледі	
	Ең аз	Ең көп
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

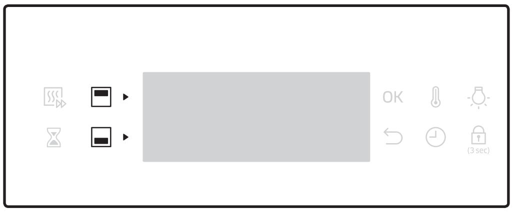
Тағам пісіруді тоқтату үшін



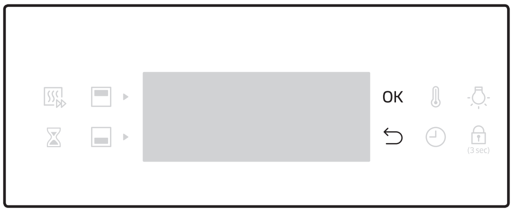
Тағам пісіп тұрған кезде режим таңдау тетігін “O” қалпына қойыңыз. Пеш бірнеше секунд ішінде сөнеді. Бұл пайдаланушылар теріс команда беріп қоюға жол бермеу үшін пеш бірнеше секунд күтіп таңдауды түзетуге мүмкіндік береді.

Жеке бөліктің пісіру циклын тоқтату үшін

Қос режим кезінде пісіру циклын тоқтату үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.



1. Үстіңгі бөлікті таңдау үшін түймешігін немесе астыңғы бөлікті таңдау үшін түймешігін басыңыз.



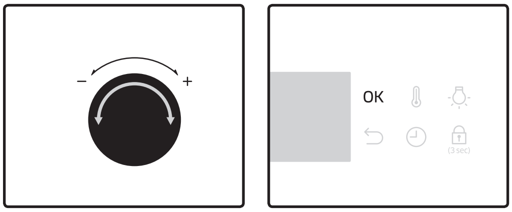
2. түймешігін басып, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Пеш таңдалған бөліктің пісіру циклын тоқтатады.

Іске пайдалану

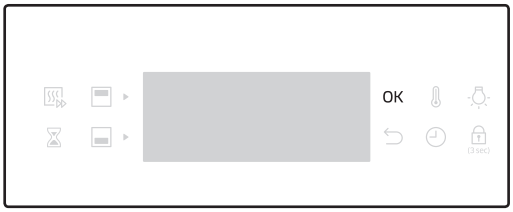
Арнайы функция

Пісіру тәжірибесін жетілдіру үшін арнайы немесе қосымша функцияларды қосыңыз. Қос режимде арнайы функциялар қосылмайды.

1. таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



2. Функцияны таңдау үшін параметр тетігін бұраңыз, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз. Әдепкі температура пайда болады.
3. Қажет болса пісіру уақытын және/немесе температураны орнатыңыз. Толық ақпаратты **Жалпы параметрлер** тарауынан қараңыз .



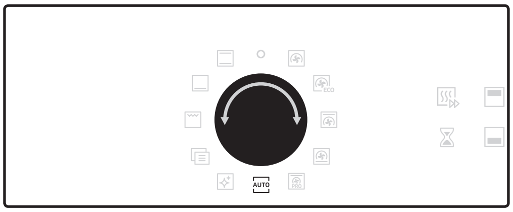
4. Функцияны бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

Режим		Температура ауқымы (°C)	Ұсынылған температура (°C)	Нұсқаулар
F 1	**Жылы ұстау**	40-100	80	Бұны жаңа ғана пісірілген тағамды жылы ұстау үшін ғана қолданыңыз.
F 2	**Табақты жылыту**	30-80	60	Табақтар мен пеш ыдыстарын жылы ұстау үшін пайдаланыңыз.

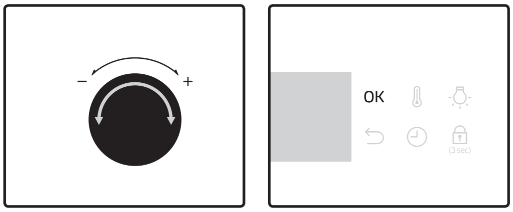
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 36 2015-05-20 5:01:09

Автоматты пісіру

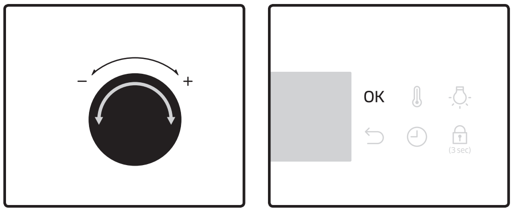
Тәжірибесі жоқ аспаздар үшін пеште барлығы 50 автоматты түрде пісіретін рецептілер бар. Уақытыңызды үнемдеу немесе тезірек үйрену үшін осы функцияның артықшылықтарын пайдаланыңыз. Пісіру уақыты мен температура таңдалған рецептіге байланысты реттеледі.



1. AUTO таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.

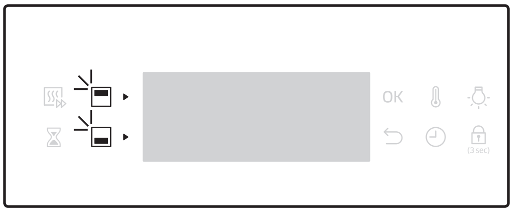


2. Бағдарламаны таңдау үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

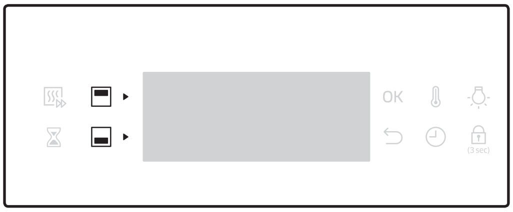


3. Параметр дискін үстелге тартылатын мәзір көлемін таңдау үшін бұраңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.
4. Тағам пісіре бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

Қос режиммен пісіру

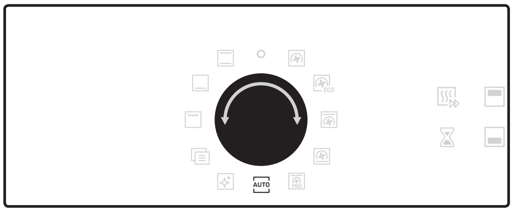


1. Қос режим функциясын қосу үшін бөлгішті 3-деңгейге қойыңыз. Үстіңгі бөлік әдетте қосылып тұрады.

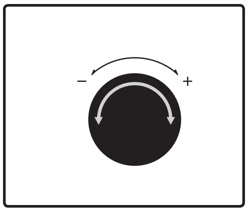


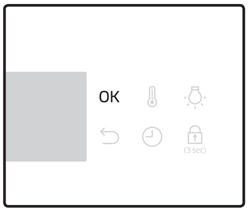
2. Үстіңгі бөлікті таңдау үшін түймешігін немесе астыңғы бөлікті таңдау үшін түймешігін басыңыз.

Іске пайдалану

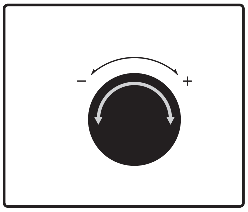


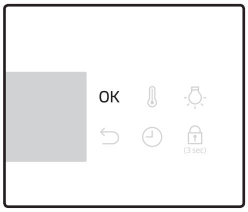
3. AUTO таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.





4. Үстіңгі бөліктің бағдарламасын таңдау үшін параметр дискін бұраңыз да, **OK** түймешігін басыңыз.





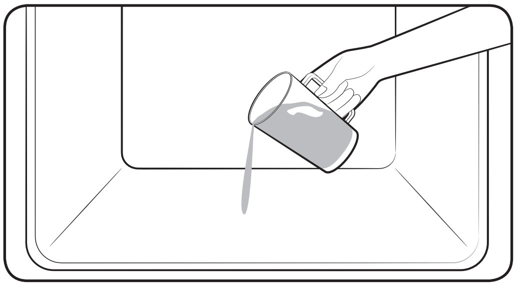
5. Параметр дискін үстелге тартылатын мәзір көлемін таңдау үшін бұраңыз. Салмақ ауқымы бағдарламаға байланысты.
6. Тағам пісіре бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

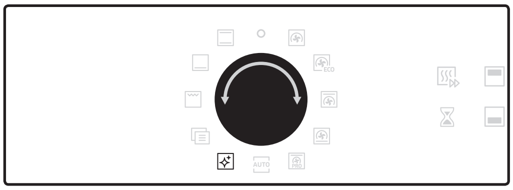
Қосымша ақпаратты осы нұсқаулықтың Автоматты пісіру бағдарламалары тарауынан қараңыз.

Бумен тазалау

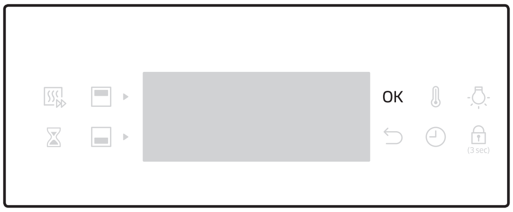
Бұл шамалы ластықты бумен тазалау үшін пайдалы. Бұл функция мезгіл-мезгіл қолмен тазалау қажеттігін болдырмай, уақытыңызды үнемдейді.



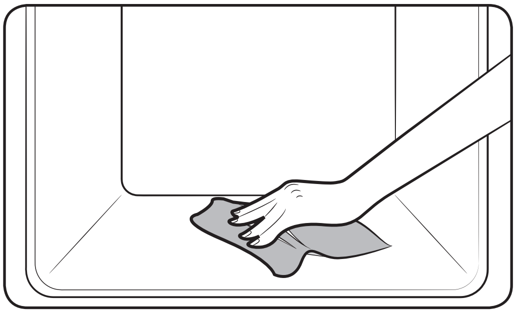
1. 400 мл ($^3/_4$ пинта) суды пештің табанына құйып, пештің есігін жабыңыз.



2. таңдау үшін режим таңдау тетігін бұраңыз.



3. Тазалай бастау үшін **OK** түймешігін басыңыз.



4. Пештің ішін тазалау үшін құрғақ шүберекті пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ

- Есікті цикл аяқталмай тұрып ашпаңыз. Пештің ішіндегі су өте ыстық, күйгізіп жіберуі мүмкін.

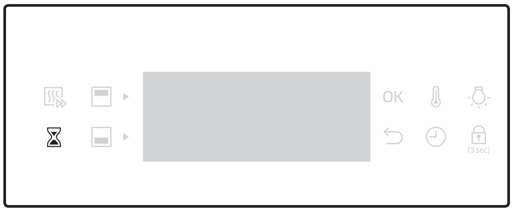
ЕСКЕРІМ

- Егер пеш мысалы, гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, Бумен тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қолданып, қатып қалған қоқысты қолмен тазалауды ұсынамыз.
- Цикл аяқталған кезде есікті ашық қалдырыңыз. Бұл ішкі эмальды мұқият кептіру үшін қажет.
- Егер пештің ішкі жағы ыстық болса, тазалау функциясы қосылмайды. Пеш суығанша күтіп, содан кейін қайталаңыз.
- Табанына суды қатты екпінмен құймаңыз. Баппен құйыңыз. Себебі, су алдыңғы жағына ағып кетуі мүмкін.

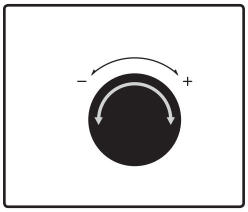
Іске пайдалану

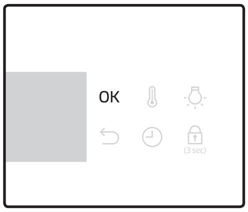
Таймер

Таймер уақытты немесе тағам пісіру уақытын қарауға мүмкіндік береді.



1. ⌛ түймешігін басыңыз.



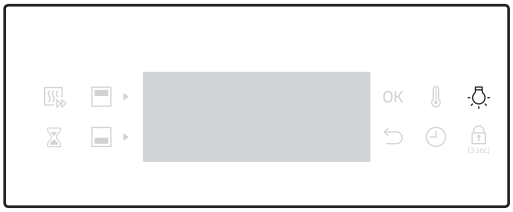


2. Уақытты орнату үшін параметр дискін бұрап, содан кейін **OK** түймешігін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Уақыт өткен кезде пештен сигнал естіледі және дисплейде “00:00” жыпылықтайды.
- Таймер параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.

Дыбыс режимі Қосулы/Сөндірулі



- Дыбысты сөндіру үшін Пештің шамы түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.
- Дыбысты қосу үшін қайта 3 секунд басып ұстап тұрыңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 40 2015-05-20 5:01:10

Смарт пісіру

Қолмен пісіру

⚠ Акриламидке қатысты ЕСКЕРТУ

Картоп чипсылары, фри және нан тәрізді крахмалы бар тағамдарды пісірген кезде пайда болатын акриламид денсаулыққа қатысты мәселенің туындауына әкелуі мүмкін. Бұл тағамдарды төмен температурада, қатты пісірмей, қызартпай немесе күйгізіп жібермей пісіруді ұсынамыз.

ЕСКЕРІМ

- Егер тағам пісіруге арналған нұсқауларда басқаша көрсетілмесе, барлық пісіру режимдері үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
- Эко Гриль функциясын пайдаланған кезде тағамды керек-жарақ науасының ортасына қойыңыз.

Керек-жарақтарға қатысты ақыл-кеңес

Пешіңіз әр түрлі керек-жарақтармен бірге жеткізіледі. Төмендегі кестелердегі кейбір керек-жарақтардың жинақта жоқ екенін көруіңіз мүмкін. Дегенмен, осы тағам пісіру нұсқаулығында көрсетілгендей керек-жарақтар болмаса да, бар керек-жарақтарды пайдаланып дәл осындай нәтижелерге қол жеткізуге болады.

- Пісірме науа мен әмбебап науаның орындарын өзара ауыстырып пайдалануға болады.
- Майлы тағам пісірген кезде науаны май-сөлді жинау үшін тор сөренің астына қоюды ұсынамыз. Егер жинаққа тор сөренің төсемесі кірсе, оны науамен бірге пайдалануға болады.
- Егер әмбебап немесе шұңғыл науа немесе екеуі де берілсе, майлы тағам пісіру үшін ең тереңдеу біреуін пайдалануды ұсынамыз.

Пісіру

Пешті барынша жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Көтеріліп піскен торт	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	2		160-170	35-40
Үгілме торт	Тор сөре, Gugelhopf қалбыры	3		175-185	50-60
Тарталетка	Тор сөре, Ø 20 см тарталетка қалбыры	3		190-200	50-60

Смарт пісіру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Жемістер мен үгінділер себілген ашыған қамыр торты, науаға қойылған	Әмбебап науа	2		160-180	40-50
Жеміс үгінділері	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		170-180	25-30
Шелпектер	Әмбебап науа	3		180-190	30-35
Лазанья	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	3		190-200	25-30
Меренга	Әмбебап науа	3		80-100	100-150
Суфле	Тор сөре, суфле тостақтары	3		170-180	20-25
Алма қосылған ашыма торт	Әмбебап науа	3		150-170	60-70
Үй пиццасы, 1-1,2 кг	Әмбебап науа	2		190-210	10-15
Ашымаған, мұздатылған кондитер өнімі, толтырмасы бар	Әмбебап науа	2		180-200	20-25
Киш	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	2		180-190	25-35
Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	2		160-170	65-75
Тоңазытылған пицца	Әмбебап науа	3		180-200	5-10

Қуыру

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ет (Сиыр/Шошқа/Қой еті)					
Сиырдың қоң еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	50-70

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 42 2015-05-20 5:01:11

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бұзаудың сүйексіз төс еті, 1,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	90-120
Қуырылған шошқа еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-210	50-60
Шошқаның буын еті, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		160-180	100-120
Қойдың сүйегі алынбаған сирағы, 1 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		170-180	100-120
Құс еті (Тауық/Үйрек/Күркетауық)					
Тауық, бүтін, 1,2 кг*	Тор сөре + Әмбебап науа (аққан майды жинау үшін)	3 1		205	80-100
Тауықтың кесек еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-220	25-35
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	20-30
Кішкене күркетауық, бүтін, 5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	120-150
Көкөністер					
Көкөністер, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		220-230	15-20
Пісірілген жарты картоптар, 0,5 кг	Әмбебап науа	3		200	45-50
Балық					
Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		200-230	10-15
Қуырылған балық	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		180-200	30-40

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Смарт пісіру

Гриль жасау

Үлкен гриль режимін қолданғанда пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз. Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Нан					
Тост	Тор сөре	5		270-300	2-4
Ірімшіктен жасалған тост	Әмбебап науа	4		200	4-8
Сиыр еті					
Стейк*	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		240-250	15-20
Бургерлер*	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		250-270	13-18
Шошқа ет					
Шошқаның туралған еттері	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		250-270	15-20
Шұжықтар	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		260-270	10-15
Құс еті					
Тауықтың төсі	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-240	30-35
Тауық, сирақтары	Тор сөре + Әмбебап науа	4 1		230-240	25-30

* Пісіру уақытының $^{2}/_{3}$ бөлігі өткен кезде аударыңыз.

Дайын, мұздатылған тағам

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған пицца, 0,4-0,6 кг	Тор сөре	3		200-220	15-25
Мұздатылған лазанья	Тор сөре	3		180-200	45-50

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 44 2015-05-20 5:01:11

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Мұздатылған фри	Әмбебап науа	3		220-225	20-25
Мұздатылған фрикаделька	Әмбебап науа	3		220-230	25-30
Мұздатылған пеш камамбері	Тор сөре	3		190-200	10-15
Толтырмасы бар мұздатылған багеталар	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		190-200	10-15
Мұздатылған балық таяқшалары	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1		190-200	15-25
Мұздатылған балық бургерлері	Тор сөре	3		180-200	20-35

Алдын ала қуыру

Бұл режимге 220 °C градусқа дейін автоматты түрде қыздыратын цикл кіреді. Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция желдеткіші етті қарып қуыру барысында жұмыс істеп тұрады. Осы циклдан кейін тағам алдын ала таңдалған төмен температурада баппен қуырылады. Үстіңгі және астыңғы қыздырғыш элементтер жұмыс істеп тұрған кезде бұл үрдіс аяқталады. Бұл режим етті, құс етін қуыруға жарамды.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)
Ростбиф	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Қуырылған шошқа еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	4-5
Қойдың қуырылған еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	80-100	3-4
Үйректің төс еті	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	70-90	2-3

Смарт пісіру

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 45 2015-05-20 5:01:11

Смарт пісіру

ЭКО конвекция

Бұл режим тағам пісірген кезде қуатты үнемдеу үшін оңтайландырылған қыздыру жүйесін қолданады. Осы санатқа жататын уақыттар тағам пісіру алдында қуатты барынша үнемдеу үшін алдын ала қыздырмауды ұсынады.

Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Меренгалар, 0,2-0,3 кг	Әмбебап науа	2	90-100	100-140
Жеміс үгінділері, 0,8-1,2 кг	Тор сөре	2	160-180	60-80
Қабығымен пісірілген картоптар, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	2	190-200	70-80
Шұжықтар, 0,3-0,5 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	160-180	20-30
Мұздатылған чипсылар, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	180-200	25-35
Мұздатылған картоп таяқшалары, 0,3-0,5 кг	Әмбебап науа	3	190-210	25-35
Балық филесі, пісірілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-40
Қытырлақ балық филесі, нан қоқымы себілген, 0,4-0,8 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	3 1	200-220	30-45
Сиырдың қуырылған қоң еті, 0,8-1,2 кг	Тор сөре + Әмбебап науа	2 1	180-200	65-75
Қуырылған көкөністер, 0,4-0,6 кг	Әмбебап науа	3	200-220	25-35

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 46 2015-05-20 ␣␣ 5:01:11

Қос режиммен пісіру

Қос режимді қолдану алдында бөлгішті пешке салыңыз. Ең жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін пешті алдын ала қыздыруды ұсынамыз.

Келесі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 5 қос режимге қатысты нұсқаулар берілген. Қос режим функциясын қолданып, негізгі мәзір мен тағам қосымшасын немесе негізгі мәзір мен десертті қатар пісіруге болады.

- Қос режим функциясын қолданғанда алдын ала қыздыру уақыты ұзаруы мүмкін.

№	Пештің іші	Тағам	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
1	Үстіңгі	Көтеріліп піскен торт	Тор сөре, Ø 25-26 см қалбыр	4		160-170	40-45
	Астыңғы	Үй пиццасы, 1,0-1,2 кг	Әмбебап науа	1		190-210	13-18
2	Үстіңгі	Қуырылған көкөністер, 0,4-0,8 кг	Әмбебап науа	4		220-230	13-18
	Астыңғы	Алма бәліші	Тор сөре, Ø 20 см қалбыр	1		160-170	70-80
3	Үстіңгі	Пита наны	Әмбебап науа	4		230-240	13-18
	Астыңғы	Картоп гратині, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		180-190	45-50
4	Үстіңгі	Тауық, сирақтары	Тор сөре + әмбебап науа	4 4		230-250	30-35
	Астыңғы	Лазанья, 1,0-1,5 кг	Тор сөре, 22-24 см пеш ыдысы	1		190-200	30-35
5	Үстіңгі	Балық филесі, пісірілген	Тор сөре + Әмбебап науа	4 4		210-230	15-20
	Астыңғы	Алма ашыған қамыр бәліші	Әмбебап науа	1		170-180	25-30

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 47 2015-05-20 5:01:11

Смарт пісіру

Автоматты пісіру бағдарламалары

Жеке пісіру
Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 40 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.
1-19, 38 және 39 автоматты пісіру бағдарламаларында алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісін көрсетеді. Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 1	**Картоп гратині**	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 2	**Көкөніс гратині**	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас көкөніс гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 3	**Паста пісірмесі**	1,2-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып паста гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 4	**Лазанья**	1,0-1,5	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 5	**Рататуй**	1,2-1,5	Тор сөре	3
		Рататуй қоспаларын қақпағы бар кәстрөлге салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз. Жабық күйі пісіріңіз. Үстелге тартардың алдында араластырыңыз.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 48 2015-05-20 5:01:11

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 6	**Алма бәліші**	1,2-1,4	Тор сөре	2
		24-26 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 7	**Круассан**	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
		Круассан дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		
A 8	**Алма ашыған қамыр бәліші**	0,3-0,4	Әмбебап науа	3
		Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма бәлішін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		
A 9	**Киш лорен**	1,2-1,5	Тор сөре	2
		Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қоспаларын қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
A 10	**Ақ бөлке нан**	0,6-0,7	Тор сөре	3
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін ыдысты тордың ортасына қойыңыз.		
A 11	**Аралас дақыл қосылған бөлке нан**	0,8-0,9	Тор сөре	3
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін ыдысты тордың ортасына қойыңыз		
A 12	**Булочка**	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		Булочка дайындаңыз (салқындатылған дайын қамыр). Әмбебап науаға пісірме қағазды қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 49 2015-05-20 5:01:11

Смарт пісіру

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 13	**Жеміс үгінділері**	0,8-1,2	Тор сөре	3
		Жас жемістерді 22-24 см пеш ыдысына (таңқурай, қара жидек, алма немесе алмұрт тілімдері) салыңыз. Үстіне қоқымдардан себіңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		
A 14	**Шелпектер**	0,5-0,6	Әмбебап науа	3
		Шелпектерді (диаметрі 5-6 см) науадағы пісірме қағазға салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		
A 15	**Көтеріліп піскен торт**	0,5-0,6	Тор сөре	3
		Қамырды алдын ала қыздырып, диаметрі 26 см дөңгелек, қара темір қалыпқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 16	**Үгілме торт**	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, темір дөңгелек gugelhupf немесе bundt қалбырына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 17	**Дат бөлке торты**	0,7-0,8	Тор сөре	2
		Қамырды дайындап, қара, темір, тік төртбұрышты ыдысқа салыңыз (ұзындығы 25 см). Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 18	**Жеміс бәліші**	0,4-0,5	Тор сөре	3
		Торт негізін жасау үшін қамырды май жағылған, қара темір пісірме ыдысқа салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз		
A 19	**Брауни**	0,7-0,8	Тор сөре	3
		Пешке төзімді 20-24 см ыдысты пайдаланып қамыр дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 50 2015-05-20 5:01:12

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 20	**Сиырдың қуырылған қоң еті**	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
A 21	**Баппен қуырылған сиыр еті**	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Сиыр етінің дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге майлы жағын жоғары қаратып салыңыз.		
A 22	**Қой еті**	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Қойдың туралған еттерін шөптер мен ащы дәмдеуіштерден салып тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		
A 23	**Қойдың сүйегі алынбаған сирағы**	1,0-1,5	Тор сөре + Әмбебап науа	3
		1,5-2,0		1
		Қой етін тұздықтап, тор сөреге қойыңыз.		
A 24	**Қыртысы қытырлақ қуырылған шошқа еті**	0,8-1,0	Тор сөре + Әмбебап науа	3
		1,0-1,2		1
		Шошқаның қуырылатын етінің майлы жағын жоғары қаратып тор сөреге салыңыз.		
A 25	**Шошқаның қабырғалары**	0,8-1,0	Тор сөре + Әмбебап науа	3
		1,0-1,2		1
		Шошқаның қабырғасын тор сөреге салыңыз.		
A 26	**Тауық, бүтін**	0,9-1,1	Тор сөре + Әмбебап науа	2
		1,1-1,3		1
		Тауықты шайып, тазалаңыз. Тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төс жағын торға қаратып салып, пештен сигнал естілген кезде аударыңыз.		
A 27	**Тауықтың төсі**	0,4-0,6	Тор сөре + Әмбебап науа	4
		0,6-0,8		1
		Төс еттерін тұздықтап, торға салыңыз.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 51 2015-05-20 5:01:12

Смарт пісіру

<table>
<tr><th>Код</th><th>Тағам</th><th>Салмағы (кг)</th><th>Жабдықтары</th><th>Деңгей</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A 28</td><td rowspan="3">Тауық сирақтары</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Тор сөре + Әмбебап науа</td><td>4</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 29</td><td rowspan="3">Үйректің төс еті</td><td>0,3-0,4</td><td rowspan="2">Тор сөре + Әмбебап науа</td><td>4</td></tr>
<tr><td>0,4-0,5</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Үйрек төсінің майлы жағын жоғары қаратып торға салыңыз.
Бірінші параметр орташа, екіншісі орташа-жақсы пісіруге арналған.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 30</td><td rowspan="3">Бақтақ филесі</td><td>0,3-0,5</td><td rowspan="2">Әмбебап науа</td><td rowspan="2">4</td></tr>
<tr><td>0,5-0,7</td></tr>
<tr><td colspan="3">Бақтақ филесінің терісі бар жағын әмбебап науаға жоғары қаратып салыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 31</td><td rowspan="3">Бақтақ</td><td>0,3-0,5</td><td rowspan="2">Тор сөре + Әмбебап науа</td><td>4</td></tr>
<tr><td>0,5-0,7</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Балықты шайып, жуып, басы мен құйырығын түйістіріп торға қойыңыз. Балықтың ішіне лимон шырынын құйып, тұз және шөптерден салыңыз.
Пышақпен терісін тіліңіз. Май жағып, тұз себіңіз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 32</td><td rowspan="3">Камбала</td><td>0,3-0,5</td><td rowspan="2">Әмбебап науа</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,5-0,7</td></tr>
<tr><td colspan="3">Камбаланы әмбебап науадағы пісірме қағазға салыңыз. Беткі жағын пышақпен тіліңіз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 33</td><td rowspan="3">Арқан балық филесі</td><td>0,4-0,6</td><td rowspan="2">Тор сөре + Әмбебап науа</td><td>4</td></tr>
<tr><td>0,6-0,8</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Балықтарды немесе стейктерді шайыңыз, тазалаңыз. Филенің терісі бар жағын жоғары қаратып торға қойыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 34</td><td rowspan="3">Көкөністерді қуыру</td><td>0,4-0,6</td><td rowspan="2">Әмбебап науа</td><td rowspan="2">4</td></tr>
<tr><td>0,6-0,8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Кәдіш, баклажан, бұрыш, пияз және черри қызанақтарын шайып, тіліктерге бөліңіз. Зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Науаға біркелкі таратып салыңыз.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 52 2015-05-20 5:01:12

Код	Тағам	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Деңгей
A 35	**Пісірілген жарты картоптар**	0,6-0,8	Әмбебап науа	3
		0,8-1,0		
		Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200 г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.		
A 36	**Мұздатылған фри**	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		0,5-0,7		
		Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.		
A 37	**Мұздатылған картоп таяқшалары**	0,3-0,5	Әмбебап науа	3
		0,5-0,7		
		Мұздатылған картоп таяқшаларын науаға біркелкі таратып салыңыз.		
A 38	**Мұздатылған пицца**	0,3-0,6	Тор сөре	3
		0,6-0,9		
		Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін мұздатылған пицканы тор сөренің ортасына қойыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр қалың пицца пісіруге арналған.		
A 39	**Үй пиццасы**	0,8-1,0	Әмбебап науа	2
		1,0-1,2		
		Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны торға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.		
A 40	**Қамырды ашыту**	0,5-0,6	Тор сөре	2
		0,7-0,8		
		Қамырды шараға илеп, таспамен жабыңыз. Тордың ортасына қойыңыз. Бірінші параметр пицца мен торт қамырына арналған, екінші параметр нанның қамырына арналған.		

Смарт пісіру

Қос режиммен пісіру

Төмендегі кестеде тағам пісіру, қуыруға арналған 10 Автоматты бағдарлама ұсынылады. Тек үстіңгі бөлікті немесе астыңғы бөлікті пайдалануға және үстіңгі және астыңғы бөлікті қатар пайдалануға болады.

Бағдарламада тағамның мөлшері, салмағы және тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Нұсқаулық кітапшадан автоматты бағдарламаларға арналған кейбір рецептілерді табуға болады.

Барлық қос режиммен автоматты пісіру функцияларының алдын ала қыздыру циклдары бар және алдын ала қыздыру үдерісі көрсетіледі.

Тағамды алдын ала қыздыру сигналы естілгеннен кейін пешке салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Тағамды алған кезде әрқашан пеш қолғабын киіңіз.

<table>
<tr><th>Код</th><th>Тағам</th><th>Салмағы (кг)</th><th>Жабдықтары</th><th>Деңгей</th></tr>
<tr><td colspan="5">Үстіңгі</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Картоп гратині</td><td>1,0-1,5</td><td>Тор сөре</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып жас картоп гратинін дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Лазанья</td><td>1,0-1,5</td><td>Тор сөре</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Пешке төзімді 22-24 см ыдысты пайдаланып үй лазаньясын дайындаңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін тағамды тордың ортасына қойыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 3</td><td rowspan="3">Тауықтың сирақтары</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Тор сөре + Әмбебап науа</td><td>4</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Май жағып, дәмдеуіш сеуіп, торға салыңыз</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 4</td><td rowspan="3">Пісірілген жарты картоптар</td><td>0,6-0,8</td><td rowspan="2">Әмбебап науа</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,8-1,0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Үлкен картоптарды (әр қайсысы 200 г) ұзына бойымен жартыға бөліңіз. Кесілген жағын жоғары қаратып науаға салып, зәйтүн майын жағып, шөптер мен дәмдеуіштерден себіңіз.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 54 2015-05-20 5:01:12

<table>
<tr><th>Код</th><th>Тағам</th><th>Салмағы (кг)</th><th>Жабдықтары</th><th>Деңгей</th></tr>
<tr><td rowspan="3">A 5</td><td rowspan="3">Мұздатылған фри</td><td>0,3-0,5</td><td rowspan="2">Әмбебап науа</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,5-0,7</td></tr>
<tr><td colspan="3">Мұздатылған чипсыларды пісірме науаға біркелкі таратып салыңыз.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Астыңғы</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Алма бәліші</td><td>1,2-1,4</td><td>Тор сөре</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">24-26 см дөңгелек темір пісірме қалыпты пайдаланып алма бәлішін әзірлеңіз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қалыпты тордың ортасына қойыңыз</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Алма ашыған қамыр бәліші</td><td>0,3-0,4</td><td>Әмбебап науа</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Әмбебап науаға қойылған пісірме қағазға алма бәлішін қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 3</td><td rowspan="2">Киш лорен</td><td>1,2-1,5</td><td>Тор сөре</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Киш қамырын дайындаңыз, диаметрі 25 см дөңгелек киш қалыбына салыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін қоспаларын қосып, ыдысты тордың ортасына қойыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 4</td><td rowspan="3">Мұздатылған пицца</td><td>0,3-0,6</td><td rowspan="2">Тор сөре</td><td rowspan="2">3</td></tr>
<tr><td>0,6-0,9</td></tr>
<tr><td colspan="3">Мұздатылған пиццаны Тор сөренің ортасына қойыңыз. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін торды салыңыз. Бірінші параметр жұқа итальян пиццасын пісіруге, екінші параметр қалың пицца пісіруге арналған.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 5</td><td rowspan="3">Үй пиццасы</td><td>0,8-1,0</td><td rowspan="2">Әмбебап науа</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>1,0-1,2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ашыған ұннан қолдан пицца дайындап, оны торға қойыңыз. Салмағына қамырдың салмағы және соус, көкөністер, ветчина және ірімшік тәрізді толтырмалар кіреді. Бағдарламаны бастаңыз, алдын ала қыздыру циклының сигналы естілгеннен кейін науаны салыңыз.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 55 2015-05-20 ⧫⧫ 5:01:12

Смарт пісіру

Ыдыстарды сынақтан өткізу

EN 60350-1 стандарты бойынша

1. Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған. Жылдам алдын ала қыздыру функциясын пайдаланбаңыз. Науалардың қисайған жағын үнемі есіктің алдыңғы жағына қаратып қойыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Кішкене кекстер	Әмбебап науа	3		165	25-30
		2		165	25-30
		1+4		155	35-40
Үгілмелі печенье	Әмбебап науа + әмбебап науа	1+4		140	32-37
Майсыз қопсыма торт	Тор сөре + Майсыз қопсыма торт қалыбы (Баран қаптамасы бар, ø 26 см)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Алма бәліші	Тор сөре + 2 қопсыма торт қалыбы *(қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1- көлденең қойылған		160	70-80
	Әмбебап науа + Тор сөре + 2 қопсыма торт қалыбы **(қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Тордың артқы сол жағы мен алдыңғы оң жағына бір-бірден, барлығы екі торт қойылады.

** Бірінің үстіне бірі қойылған екі торт, тордың ортасына қойылады.

2. Гриль жасау

Үлкен гриль функциясын қолданып, пешті бос күйінде 5 минут алдын ала қыздырып алыңыз.

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Тор сөре	5		300 (макс.)	1-2
Бифбургерлер* (12 дана)	Тор сөре + Әмбебап науа (аққан майды жинау үшін)	4 1		300 (макс.)	1-ші 15-18 2-ші 5-8

* Пісіру уақытының $^{2}/_{3}$ өткен кезде аударыңыз.

3. Қуыру

Тағамның түрі	Жабдықтары	Деңгей	Қыздыру түрі	Темп. (°C)	Уақыт (мин.)
Бүтін тауық	Тор сөре + Әмбебап науа (аққан майды жинау үшін)	3 1		205	80-100

* Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз.

Смарт пісіру

Жиі қолданылатын Автоматты пісіру рецептілерінің жинағы

Картоп гратині

Құраластар 800 г картоп, 100 мл сүт, 100 мл қаймақ, 50 г көпіршітілген бүтін жұмыртқа, әрқайсысынан 1 ас қасық тұз, бұрыш, мускат жаңғағы, 150 г үккіштен өткізілген ірімшік, сары май, тимьян

Нұсқаулар Картоптардың қабығын аршып 3 мм қалың етіп тураңыз. Сары майды гратин ыдысына (22-24 см) түгел жағыңыз. Тілімдерді таза сүлгіге таратып салып, оларды қалған құраластарды әзірлеу барысында сүлгімен жапқан қалпы ұстаңыз.
Құраластардың үгілген ірімшіктен басқасын мұқият үлкен шараға салып араластырыңыз. Картоптың тілімдерін ыдысқа сәл өзара қабаттастырып салып, қоспаны картоптың үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз.

Көкөніс гратині

Құраластар 800 г көкөніс (кәді, қызанақ, пияз, сәбіз, бұрыш, алдын ала пісірілген картоптар), 150 мл қаймақ, 50 г көпіршітілген бүтін жұмыртқа, әрқайсысынан 1 ас қасық тұз, шөп (бұрыш, балдыркөк немесе розмарин), 150 г үккіштен өткізілген ірімшік, 3 ас қасық зәйтүн майы, шамалы тимьян жапырақтары

Нұсқаулар Көкөністерді жуып, қалыңдығы 3-5 мм етіп тураңыз. Гратин ыдысына (22-24 см) тағамының қабаттарын салып, көкөністердің үстіне май құйыңыз. Үгілген ірімшіктен басқа қоспалардың барлығын араластырып, көкөністердің үстіне құйыңыз. Үгілген ірімшікті үстіне сеуіп пісіріңіз. Содан кейін бірнеше жас тимьян жапырақтарын салып үстелге тартыңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 58 2015-05-20 5:01:12

Лазанья

Құраластар 2 ас қасық зәйтүн майы, 500 г тартылған сиыр еті, 500 мл қызанақ тұздығы, 100 мл сиыр етінің сорпасы, 150 г кептірілген лазанья жаймалары, 1 пияз (туралған), 200 г үккіштен өткізілген ірімшік, әрқайсысынан 1 ас қасық кептірілген балдыркөктің ұлпалары, орегано, базилик

Нұсқаулар Етке арналған қызанақ тұздығын дайындаңыз. Майды табаға құйып қыздырып, содан кейін тартылған ет пен пиязды шамамен 10 минут әбден қызарғанша пісіріңіз. Үстіне қызанақ тұздығын және сиыр етінің сорпасын құйып, кептірілген шөптерден салыңыз. Бұрқ еткізіп қайнатыңыз, содан кейін 30 минут баяу қайнатыңыз.

Лазанья жаймаларын орамындағы нұсқауларға сай пісіріңіз. Лазанья жаймасын, ет тұздығын және ірімшік қабатын салып, содан кейін қайталаңыз. Содан кейін қалған ірімшікті үстіңгі жайма қабатына біркелкі таратып салыңыз да, пісіріңіз.

Алма бәліші

Құраластар

- **Кондитер өнімі**: 275 г ұн, 1/2 ас қасық тұз, 125 г ұнтақ ақ қант, 8 г ваниль қанты, 175 г суық сары май, 1 жұмыртқа (көпіршітілген)
- **Толтырмасы**: 750 г тығыз, бүтін алмалар, 1 ас қасық лимон шырыны, 40 г қант, 1/2 ас қасық дәмқабық, 50 г тұқымсыз мейіздер, 2 ас қасық нан қоқымдары

Нұсқаулар Үлкен шараның үстіне тұз қосылған ұнды елеңіз. Ұнтақ қант пен ваниль қантын бірге елеңіз. Сары майды 2 пышақпен ұннан өткізіп кішкене текшелерге бөліңіз. Көпіршітілген жұмыртқаның 3/4 бөлігін қосыңыз. Барлық құраластарды ас үй комбайнына салып, қоқым тәрізді масса пайда болғанша илеңіз. Қамырдан қолыңызбен домалақ жасаңыз. Пластик таспаға орап шамамен 30 минут салқындатып қойыңыз.

Серіппе қалыпты (диаметрі 24-26 см) майлап, бетіне ұн себіңіз. Қамырдың 3/4 бөлігін 5 мм қалың етіп жазыңыз. Қалыпқа салыңыз (асты мен жан-жағына).

Алмалардың қабығын аршып, өзектерін алыңыз. Оларды 3/4 x 3/4 см текшелерге бөліп кесіңіз. Алмаларға лимон шырынын сеуіп, мұқият араластырыңыз. Қарақат пен мейіздерді жуып, кептіріңіз. Қант, дәмқабық, мейіз және қарақат қосыңыз. Мұқият араластырып, қамырдың астыңғы жағына нанның қоқымдарын себіңіз. Сәл басыңыз.

Қамырдың қалғанын жазыңыз. Қамырды кішкене таспаларға бөліп, толтырманың үстіне айқастырып салыңыз. Бәлішке көпіршітілген жұмыртқаның қалған бөлігін біркелкі таратып жағыңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 59 2015-05-20 5:01:12

Киш лорен

Құраластар
- **Кондитер өнімі**: 200 г таза ұн, 80 г сары май, 1 жұмыртқа
- **Толтырмасы**: 75 г текшеленіп туралған майсыз бэкон, 125 мл қаймақ, 125 г жас қаймақ, 2 көпіршітілген жұмыртқа, 100 г үккіштен өткізілген Швейцар ірімшігі, тұз және бұрыш

Нұсқаулар Қамыр дайындау үшін ұнды, сары майды және жұмыртқаны шараға салып, қамыр жұмсарғанша араластырып, содан кейін тоңазытқышқа 30 минут қойыңыз. Қамырды жазып, кишке арналған (диаметрі 25 см), майланған керамика ыдысқа салыңыз. Астыңғы жағын шанышқымен тесіңіз. Жұмыртқа, қаймақ, жас қаймақ, ірімшік, тұз және бұрыш салып араластырыңыз. Оны қамырға пісіруге сәл уақыт қалған кезде құйыңыз.

Жеміс қоқымдары

Құраластар
- **Толтырмасы**: 200 г ұн, 100 г сары май, 100 г қант, 2 г тұз, 2 г дәмқабық ұнтағы
- **Жеміс**: 600 г аралас жемістер

Нұсқаулар Барлық қоспаларды толтырма жасау үшін үкпе массаға айналғанша араластырыңыз. Араласқан көкөністерді пеш ыдысына салып, үкпе массаны себіңіз.

Үй пиццасы

Құраластар
- **Пицца наны**: 300 г ұн, 7 г құрғақ ашытқы, 1 ас қасық зәйтүн майы, 200 мл жылы су, 1 ас қасық қант және тұз.
- **Безендіру үшін**: 400 г тілімдерге бөлінген көкөніс (баклажан, кәді, пияз, қызанақ), 100 г бэкон немесе ветчина (туралған), 100 г үккіштен өткізілген ірімшік

Нұсқаулар Ұнды, ашытқыны, майды, тұзды, қантты және жылы суды шараға құйып, ылғалдау етіп қамыр илеңіз. Миксермен немесе қолмен шамамен 5-10 минут араластырыңыз. Қақпақ жауып, пешке 30 минут 35 °C градусқа тындыру үшін қойыңыз. Ұн себілген бетке қамырды жазып, тік төртбұрыш пішімге келтіріп, науаға немесе пицца табасына салыңыз. Қамырға қызанақ езбесін таратып салып, ветчинаны, саңырауқұлақты, зәйтүнді және қызанақты салыңыз. Үстіне біркелкі етіп ірімшік сеуіп, пісіріңіз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 60 2015-05-20 5:01:12

Сиырдың қуырылған қоң еті

Құраластар 1 кг сиырдың қоң еті, 5 г тұз, 1 г бұрыш, әрқайсысынан 3 г розмарин, тимьян

Нұсқаулар Сиыр етіне тұз, бұрыш және розмарин қосып дәм-татымын келтіріп, тоңазытқышқа шамамен 1 сағат қойыңыз. Тор сөреге қойыңыз. Пешке салып пісіріңіз.

Қойдың туралған, шөп қосып қуырған еті

Құраластар 1 кг қойдың туралған еті (6 бөлік), 4 үлкен сарымсақ түйірлері (езілген), 1 ас қасық жас тимьян (үгілген), 1 ас қасық жас розмарин (үгілген), 2 ас қасық тұз, 2 ас қасық зәйтүн майы

Нұсқаулар Тұзды, сарымсақты, шөптерді араластырып, қой етіне қосыңыз. Киімге орап, кемінде 30 минуттан 1 сағатқа дейін бөлме температурасына қойыңыз.

Шошқаның қабырғалары

Құраластар Шошқаның 2 қатар қабырғасы, 1 ас қасық қара түйіршік бұрыш, 3 лавр жапырағы, 1 пияз (туралған), 3 сарымсақ түйірлері (туралған), 85 г қоңыр қант, 3 ас қасық Worcestershire тұздығы, 2 ас қасық қызанақ езбесі, 2 ас қасық зәйтүн майы

Нұсқаулар Кәуап тұздығын жасаңыз. Тұздық табасына майды қыздырып, пияз қосыңыз. Жұмсарғанша пісіріп, қалған құраластарды қосыңыз. Қақпақ жаппай қуырып, қызуын азайтып, 30 минут қоюланғанша баяу бұқтырыңыз. Қабырғаны кәуап тұздығымен кемінде 30 минуттан 1 сағатқа дейін маринадтаңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 61 2015-05-20 5:01:12

Күтім көрсету

Тазалау

⚠ ЕСКЕРТУ

- Тазалар алдында пеш пен пештің керек-жарақтарының салқын тұрғанын тексеріп алыңыз.
- Жеміргіш жуғыш құралдарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберектерді, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналған стандартты жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнайы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Пештің сырты

Пештің есігі, тұтқасы және дисплейі тәрізді сыртқы жақтарын тазалау үшін таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе жылы сабынды суды пайдаланыңыз да, ас үй сүрткішімен немесе құрғақ сүлгімен сүртіңіз. Май мен қоқыс іштен шығатын ыстық ауаға байланысты әсіресе тұтқаның айналасына жиналуы мүмкін. Тұтқаны пайдаланып болған сайын тазалауды ұсынамыз.

Керек-жарақтары

Керек-жарақтарды қолданып болған сайын жуып, ыдыс-аяқ сүлгісімен құрғатыңыз. Қатып қалған қоқысты тазалау үшін пайдаланылған керек-жарақтарды жуу алдында жылы суға шамамен 30 минут жібітіңіз.

Каталитті эмаль қаптама (бар үлгілерге ғана қатысты)

Алмалы бөлшектер қара сұры каталитті эмальмен қапталған. Оларға конвекциямен пісіру кезінде ыстық ауамен таралатын май және тоң май шашырап ластайды. Дегенмен, бұл қалдықтар пештің 200 °C градус және одан жоғары температурасында күйіп кетеді.

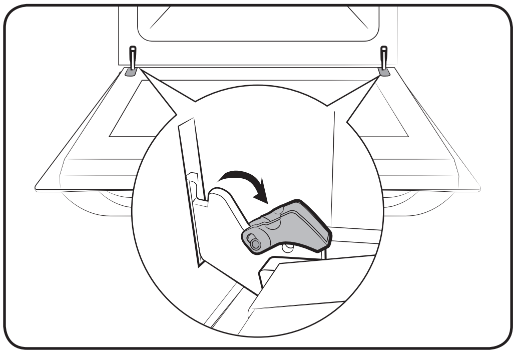
1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішін тазалаңыз.
3. Конвекция режимін ең жоғарғы температураға қойып таңдаңыз да, циклды шамамен бір сағат қосыңыз.

Есік

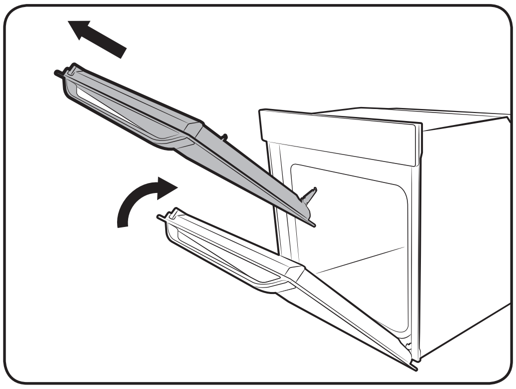
Пештің есігін тазалау қажет болмаса алмаңыз. Есікті тазалау үшін алғыңыз келсе төмендегі қадамдарды орындаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

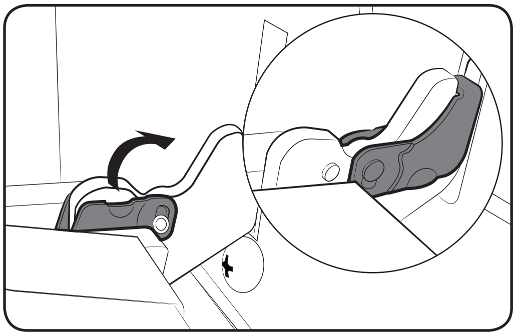
Пештің есігі ауыр.



1. Есікті ашыңыз да, қос топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.



2. Есікті шамамен 70° градусқа жабыңыз. Пештің есігін екі жағынан қос қолдап ұстап, топсалары алынғанша жоғары көтеріп тартыңыз.
3. Есікті сабынды сумен, таза шүберекпен тазалаңыз.

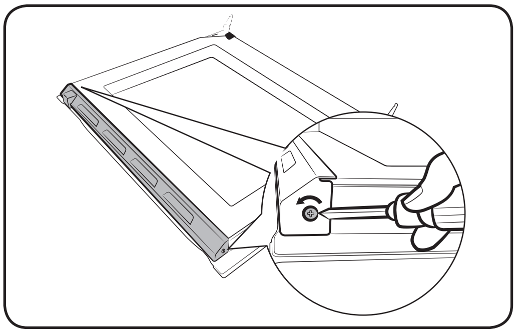


4. Болған кезде есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаларының екі жаққа бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

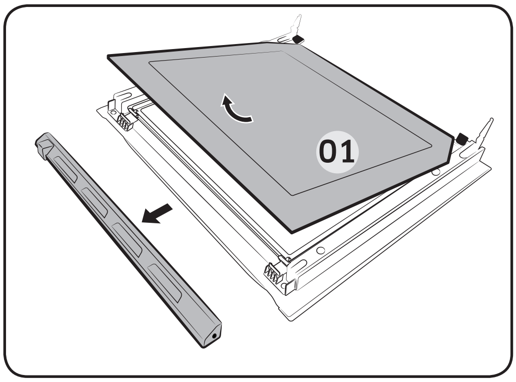
Күтім көрсету

Есіктің шынысы

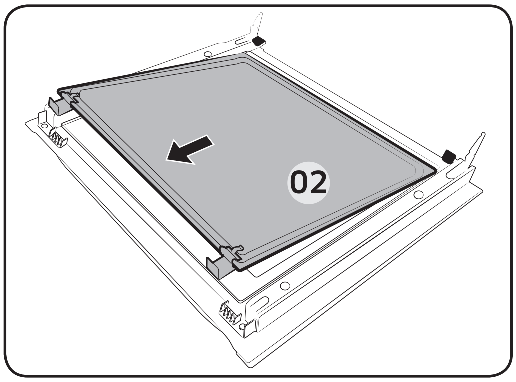
Үлгі түріне байланысты пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан 3-4 шыны панельмен жабдықталған. Есіктің шыныларын тазалау қажет болған кезде ғана алыңыз. Есіктің шыныларын тазалау үшін алғыңыз келсе мына қадамдарды орындаңыз.



1. Сол және оң жақтағы бұрандаларды алу үшін бұранда бұрағышты пайдаланыңыз.

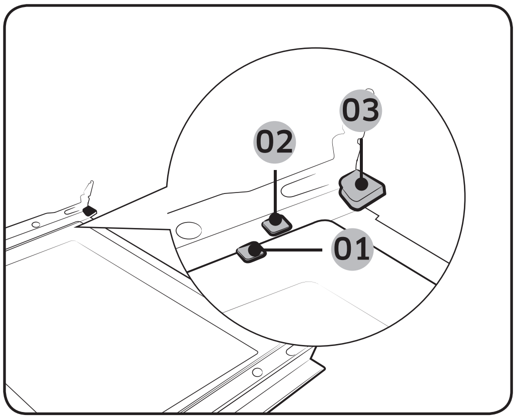


2. Қақпақтарын көрсеткінің бағытымен ағытып алыңыз.
3. Есіктен бірінші шыныны алыңыз.



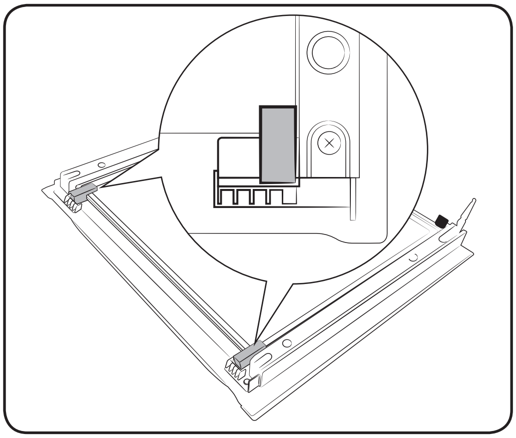
4. Екінші шыныны есіктен көрсеткінің бағытымен алыңыз.
5. Шыныны сабынды сумен және таза шүберекпен тазалаңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 64 2015-05-20 5:01:13



01 Тірек қапсырмасы 1
02 Тірек қапсырмасы 2
03 Тірек қапсырмасы 3

6. Болған кезде шыныларды мына ретпен қайта салыңыз:
   - 2-ші шынымы 1 және 2-ші қапсырма тіректің арасына салыңыз, 1-ші шынымы 3-ші қапсырма тірекке осы ретпен салыңыз.



7. Шыны резеңкелерінің салынғанын, шыныларды дұрыс және қауіпсіз ұстап тұрғанын тексеріңіз.
8. Есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

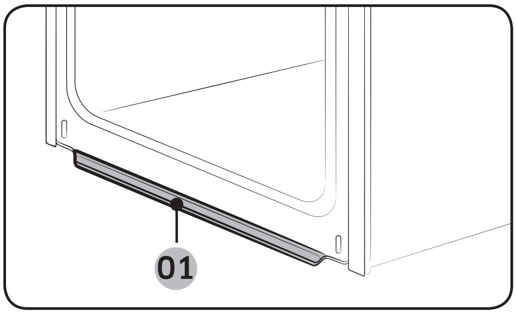
⚠ ЕСКЕРТУ

Қызу жылыстап шығып кетуге жол бермеу үшін шынылардың қайта дұрыс салынғанына көз жеткізіңіз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 65 2015-05-20 5:01:13

Күтім көрсету

Су тартпасы



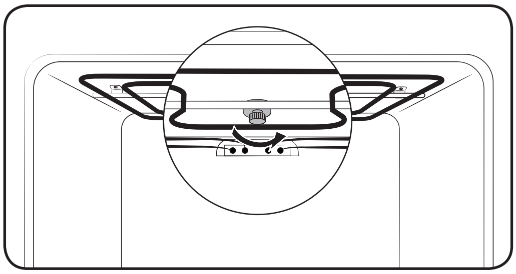
Су жинағыш тағам пісірген кезде артық ылғалды ғана жинамайды, тағам қалдығын да жинайды. Су жинағышты уақытылы босатып, тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

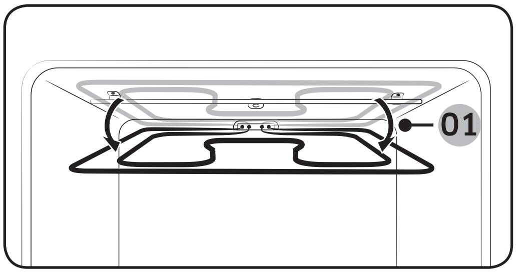
Егер су жинағыштан су ақса, бізге жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығы арқылы хабарласыңыз.

01 Су тартпасы

Төбесі (бар үлгілерге ғана қатысты)

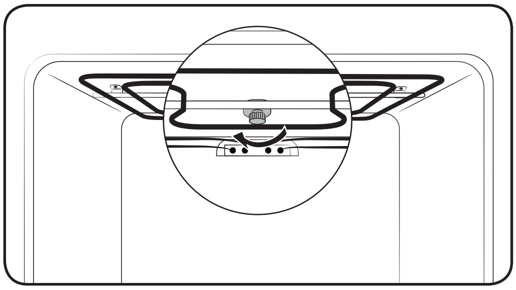


1. Гриль қыздырғышын төмен түсіріңіз. Бұл үшін гриль қыздырғышын ұстап тұрып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытына қарсы бұраңыз. Гриль қыздырғышы алынатын бөлшек емес. Гриль қыздырғышын төмен қатты баспаңыз.



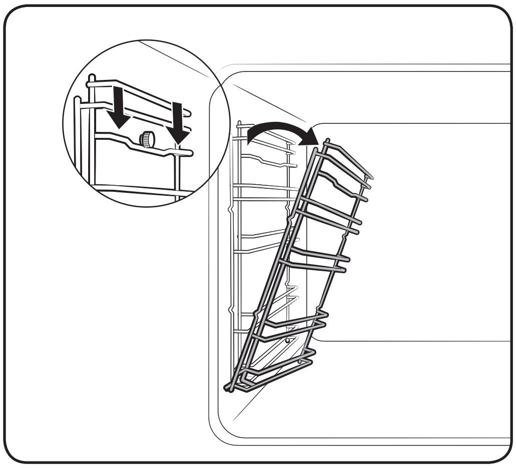
2. Пештің төбесін жылы сабынды сумен тазалап, таза шүберекпен сүртіңіз.

01 Шамамен 12 °

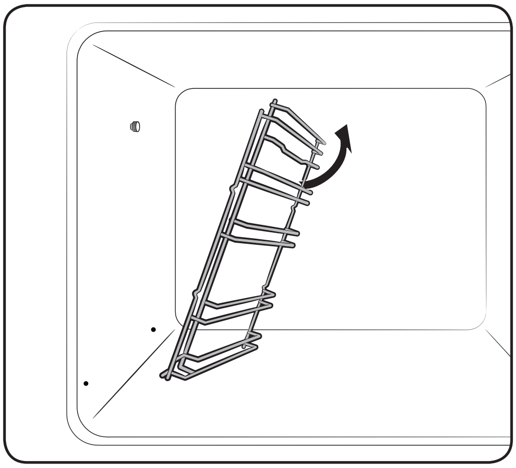


3. Болған кезде гриль қыздырғышын қайта орнына салып, дөңгелек гайканы сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

Бүйірлік бағыттағыштар (бар үлгілерге ғана қатысты)



1. Сол жақ бағыттағыштың үстіңгі сызығын басып, шамамен 45 º градусқа төмендетіңіз.



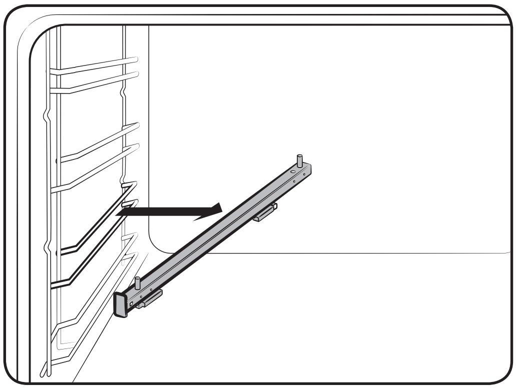
2. Сол жақ бағыттағыштың астыңғы сызығын тартып алыңыз.
3. Оң жақ бағыттағышты да осы жолмен алыңыз.
4. Екі бағыттағышты да тазалаңыз.
5. Болған кезде бүйірлік бағыттағыштарды қайта салу үшін жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері бағытпан орындаңыз.

ЕСКЕРІМ

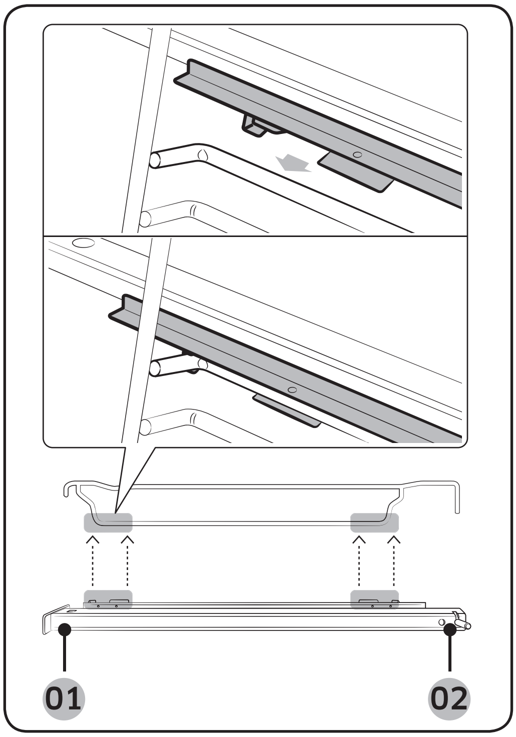
Пеш бүйірлік сырғытпа жолдар мен торлар орындарына қойылмай жұмыс істеп тұр.

Күтім көрсету

Сырғытпа жолдар (бар үлгілерге ғана қатысты)



1. Сол жақ бағыттағыштың сырғытпасының үстіңгі жағын көрсеткінің бағытымен баппен басып алыңыз.
2. Жоғарыдағы қадамды оң жақ бағыттағышта қайталап, оң жақ сырғытпа жолды алыңыз.
3. Оң және сол жақ телескопиялық сырғытпа жолдарды сабынды сумен және шүберекпен тазалаңыз.



01 Алдыңғы жағы

02 Артқы

4. Тазалап болған кезде жоғарыдағы 1-2 қадамдарды кері ретпен орындап, екі телескопиялық сырғытпаларды қайта салыңыз.
   Сырғытпа жолдың алдыңғы және артқы қапсырмаларының бүйірлік бағыттағышқа кіріп тұрғанына көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРІМ

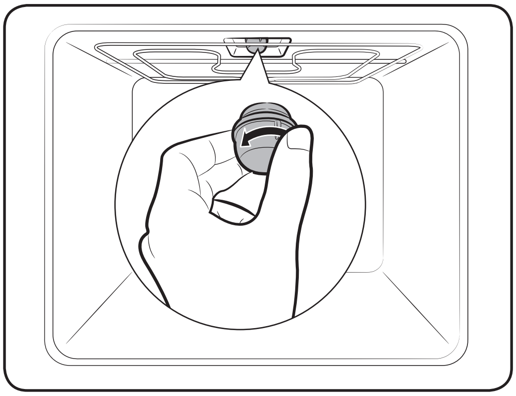
Сырғытпа жолды бүйірлік бағыттағыштың 2-деңгейіне салуды ұсынамыз.

Күтім көрсету

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 68 2015-05-20 5:01:14

Ауыстыру

Шамдар

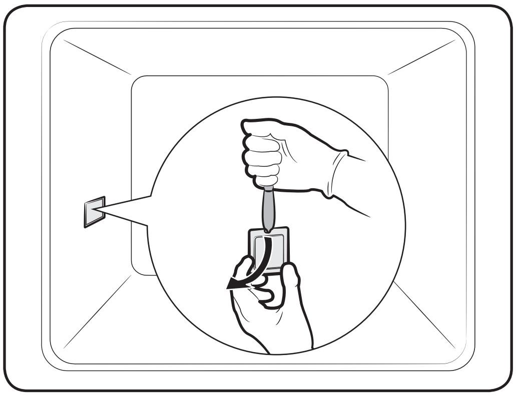


1. Шыны қалпағын сағат тілінің бағытына қарсы бұрап алыңыз.
2. Пештің шамын айырбастаңыз.
3. Шыны қалпақты тазалаңыз.
4. Болған кезде жоғарыдағы 1-қадамды кері ретпен орындап, шыны қалпақты орнына салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Шамды ауыстыру алдында пешті сөндіріп, қуат сымын ағытыңыз.
- Тек 25-40 W/220-240 V, 300 °C қызуға төзімді шамдарды ғана пайдаланыңыз. Пайдалануға рұқсат етілген шамдарды жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.
- Галоген шамын қолданғанда, әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамның қолданыс мерзімін қысқартатын саусақтардың ізі қалмау немесе теріңіз шамға тиіп кетпеу үшін қажет.

Пештің бүйірлік шамы



1. Пештің бүйірлік шамының қақпағының астыңғы жағын бір қолыңызбен ұстап, ас үй пышағы тәрізді жалпақ, өткір құралмен қақпақты суретте көрсетілгендей алыңыз.
2. Пештің бүйірлік шамын айырбастаңыз.
3. Шамның қақпағын қайта орнына салыңыз.

Ақаулық себептерін анықтау

Тексерулер

Егер пешке қатысты ақау пайда болса, әуелі төмендегі кестені қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Түймешіктер дұрыс басылмайды.	• Түймешіктердің арасына бөгде зат қыстырылып қалуы мүмкін • Тач үлгі: сыртқы бетте ылғал бар болуы мүмкін • Бекітпе функциясы орнатылып тұруы мүмкін	• Бөгде затты алып, қайталаңыз. • Ылғалды тазалап, қайталаңыз. • Бекітпе функциясының орнатылған-орнатылмағанын тексеріңіз.
Уақыт көрсетілмейді.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істемей тұр.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пеш жұмыс істеп тұрып тоқтап қалады.	• Розеткадан ағытылып қалған болуы мүмкін	• Қуат көзіне қайта қосыңыз.
Жұмыс істеп тұрған кезде тоқ сөніп қалады.	• Егер пісірген кезде ұзақ уақыт пісірсе • Егер желдеткіш жұмыс істемесе • Егер пеш желдетілмейтін жерге орнатылса • Бірнеше қуат ашасын бір розеткаға қосып пайдаланған кезде	• Ұзақ уақыт пісіргеннен кейін пешті салқындатыңыз. • Желдеткіштің шуылын естіңіз. • Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз. • Жалқы ашаны пайдаланыңыз.
Пешке тоқ келмей тұр.	• Қуат қосылмаған болуы мүмкін	• Қуаттың қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Пештің сырты жұмыс кезінде өте ыстық.	• Егер пеш желдетілмейтін жерге орнатылса	• Құрылғыны орнату нұсқаулығында көрсетілген орындарды сақтаңыз.
Есік дұрыс ашылмайды.	• Есік пен құрылғының ішіне тағам қалдығы тұрып қалса	• Пешті мұқият тазалап, содан кейін есікті қайта ашыңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 70 2015-05-20 5:01:14

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Ішкі жарықтама шам күңгірт болып тұр, бірақ жанбайды.	• Егер шам жанып, содан кейін сөніп қалса • Тағам пісіру барысында шамға басқа зат жағылып қалса	• Шам біраз уақыттан кейін қуатты үнемдеу үшін автоматты түрде сөнеді. Оны шамның түймешігін басып қайта қосуға болады. • Пештің ішін қайта тазалап, содан кейін тексеріңіз.
Пештен тоқ соғады.	• Тоқ жерге дұрыс қосылмаған болуы мүмкін • Розетка жерге қосылмаған болуы мүмкін	• Қуат сымының жерге дұрыс қосылған-қосылмағанын тексеріңіз.
Су тамшылап тұр.	• Кей жағдайда тағам түріне қарай су немесе бу пайда болуы мүмкін. Бұл құрылғының ақауы емес.	• Пешті салқындатып, содан кейін құрғақ сүлгімен сүртіңіз.
Есіктің жарығынан бу шығады.		
Пеште су қалған.		
Пештің ішінің жарығы әр түрлі.	• Қуат шығысының өзгеруіне байланысты жарықтылық өзгереді.	• Тағам пісіру барысында қуаттың өзгеруі ақау емес, сондықтан уайымдаудың қажеті жоқ.
Тағам пісіру аяқталды, бірақ желдеткіш әлі жұмыс істеп тұр.	• Желдеткіш пештің ішін желдету үшін біраз уақыт автоматты түрде жұмыс істейді.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Пеш қызбайды.	• Есік ашық болса • Пештің басқару құралдары дұрыс орнатылмаған болса • Үйдегі сақтандырғыш жанып кетсе немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетсе.	• Есікті жауып, қайта бастаңыз. • Пештің жұмысына қатысты тарауды қарап, пешті бастапқы қалпына қойыңыз. • Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні бастапқы қалпына қойыңыз. Бұндай жағдай қайталанса, электр маманын шақырыңыз.

Ақаулық себептерін анықтау

Ақаулық	Себебі	Әрекет
Жұмыс кезінде түтін шығады.	• Бастапқыда іске қосқан кезде • Қыздырғышта тағам тұрса	• Пешті алғаш пайдаланған кезде қыздырғыштан түтін шығуы мүмкін. Бұл ақау емес, егер пешті 2-3 рет іске қоссаңыз тоқтауы керек. • Пешті жеткілікті суытып, тағамды қыздырғыштан алыңыз.
Пешті пайдаланған кезде күйген иіс немесе пластиктің иісі шығады.	• Егер қызуға төзімсіз пластик немесе басқа сауыттарды пайдалансаңыз	• Ыстық температураларға жарамды шыны сауыттарды пайдаланыңыз.
Пеш дұрыс пісірмейді.	• Тағам пісіру барысында есік жиі ашылған болуы мүмкін	• Егер аударуды қажет ететін тағам пісіріп жатпасаңыз, есікті ашпаңыз. Егер есікті жиі ашсаңыз, ішкі температура төмендеп, тағам пісіру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
Пиролитпен тазалау кезінде пеш жылы тұр.	• Себебі пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Пиролитпен тазалау кезінде күйген иіс шығады.	• Пиролитпен тазалау циклы жоғары температураны қолданады, сондықтан тағам қалдығының күйген иісін сезуіңіз мүмкін.	• Бұл құрылғының ақауы емес, сондықтан қобалжымаңыз.
Бумен тазалау циклы жұмыс істемейді.	• Бұл температураның өте жоғары болуына байланысты.	• Пешті салқындатып, содан кейін пайдаланыңыз.
Қос режим жұмыс істемейді.	• Бөлгіштер дұрыс салынбаған болуы мүмкін.	• Бөлгіштерді дұрыс салып, содан кейін пайдаланыңыз.
Бір режим жұмыс істемейді.	• Пешке бөлгіш салынып тұруы мүмкін.	• Бөлгішті пештен алыңыз да, пайдаланыңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 72 2015-05-20 5:01:14

Ақпарат кодтары

Пеш жұмыс істемей қалса, дисплейден ақпарат кодын көруіңіз мүмкін. Төмендегі кестелерді қарап, ұсыныстарды орындап көріңіз.

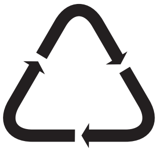
<table>
<tr><th>Код</th><th>Мағынасы</th><th>Әрекет</th></tr>
<tr><td>C-d1</td><td>Есік бекітпесінің ақаулары</td><td rowspan="6">Пешті сөндіріп, содан кейін қайта бастаңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Егер ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</td></tr>
<tr><td>C-20</td><td rowspan="3">Сенсордың ақаулары</td></tr>
<tr><td>C-21</td></tr>
<tr><td>C-22</td></tr>
<tr><td>C-F1</td><td>EEPROM Оқу/Жазу кезінде ғана кездеседі</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Негізгі PCB және ішкі PCB арасында байланыс болмаса</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td>Тач IC <-> Негізгі немесе ішкі micom арасындағы байланысқа қатысты ақау пайда болған кезде кездеседі</td><td>Пешті сөндіріп, содан кейін қайта бастаңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз. Егер ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Түймешік ақауы
Түймешікті басып, біраз ұстап тұрған кезде пайда болады.</td><td>Түймешіктерді тазалаңыз және үстінде/айналасында су жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Пешті сөндіріп, қайта бастаңыз. Ақау түзелмесе, жергілікті Samsung қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</td></tr>
<tr><td>-dC-</td><td>Қос режим кезінде бөлгіш алынып тұрғанда.
Бір режим кезінде бөлгіш салынып тұрғанда.</td><td>Қос режиммен пісіргенде бөлгішті алмау керек.
Пешті сөндіріп, содан кейін қайта бастаңыз. Ақау сонда да жалғасса, барлық тоқты 30 секунд сөндіріп, содан кейін қайта қосыңыз.
Егер ақау түзелмесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</td></tr>
</table>

Ақаулық себептерін анықтау

Код	Мағынасы	Әрекет
S-01	**Автоматты сөндіру** Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт үздіксіз жұмыс жасаған. • 105 °C градустан төмен - 16 сағат • 105 °C градустан 240 °C градусқа дейін - 8 сағат • 245 °C градустан Макс. - 4 сағат	Бұл жүйенің ақауы емес. Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Содан кейін қайта қалыпты түрде орындаңыз.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-01_KK.indd 74 2015-05-20 5:01:14

Қосымша

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
20230 313 Moo 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Тайланд

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA" (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

СҰРАҚТАРЫҢЫЗ НЕМЕСЕ ҰСЫНЫСТАРЫҢЫЗ БАР МА?

<table>
<tr><th>ЕЛ</th><th>ҚОҢЫРАУ ШАЛЫҢЫЗ</th><th>НЕМЕСЕ МЫНА САЙТҚА БАРЫҢЫЗ</th></tr>
<tr><td>RUSSIA</td><td>8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)</td><td>www.samsung.com/ru/support</td></tr>
<tr><td>GEORGIA</td><td>0-800-555-555</td><td rowspan="5">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>ARMENIA</td><td>0-800-05-555</td></tr>
<tr><td>AZERBAIJAN</td><td>0-88-555-55-55</td></tr>
<tr><td>KAZAKHSTAN</td><td>8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)</td></tr>
<tr><td>UZBEKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)</td></tr>
<tr><td>KYRGYZSTAN</td><td>00-800-500-55-500</td><td>www.samsung.com/kz_ru/support</td></tr>
<tr><td>TAJIKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td><td rowspan="4">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>MONGOLIA</td><td>+7-495-363-17-00</td></tr>
<tr><td>BELARUS</td><td>810-800-500-55-500</td></tr>
<tr><td>MOLDOVA</td><td>0-800-614-40</td></tr>
<tr><td>UKRAINE</td><td>0-800-502-000</td><td>www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)
www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)</td></tr>
</table>

DG68-00616J-01

Ichki qurilgan pech

Foydalanuvchi va o‘rnatish qo‘llanmasi

NV75J5540RS

SAMSUNG

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 1 2015-05-20 5:03:49

Mundarija

Ushbu qo‘llanmadan foydalanish	**4**
Bu foydalanuvchi qo‘llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:	4
Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar	**5**
Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari	5
Ushbu mashinani to’g’ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)	9
Avtomatik energiyani tejash funksiyasi	9
O‘rnatish	**10**
To‘plamda nimalar bor	10
Elekt ta’minotiga ulash	12
Bufetga joylashtirish	13
Boshlashdan oldin	**16**
Ilk sozlamalar	16
Yangi pech isi	17
Aqlli xavfsizlik mexanizmi	17
Yumshoq yopiladigan eshik (ohista, xavfsiz va shovqinsiz)	17
Aksessuarlar	18
Ikkitalik tayyorlash rejimi	20
Amallar	**21**
Boshqaruv paneli	21
Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar	22
Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)	28
Tayyorlash rejimlari (Gril)	31
Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi	33
Pishirishni to‘xtatish uchun	35
Maxsus funksiya	36
Avto tayyorlash	37
Bug’da tozalash	38
Taymer	40
Tovushni yoqish/o’chirish	40

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 2 2015-05-20 5:03:49

Aqlli pishirish 41

Qo‘lda pishirish 41
Avtomatik tayyorlash dasturlari 48
Sinov taomlari 56
Ko‘p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to‘plami 58

Xizmat ko‘ rsatish 62

Tozalash 62
Almashtirish 69

Nosozliklarni bartaraf etish 70

Nazorat nuqtalari 70
Axborot kodlari 74

Ilova 75

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 3 2015-05-20 5:03:49

Ushbu qo'llanmadan foydalanish

SAMSUNG ichki qurilgan pechini tanlaganingiz uchun rahmat.
Bu qo'llanmada xavfsizlik bo'yicha muhim ma'lumotlar va qurilmangizdan foydalanish, va unga texnik xizmat ko'rsatishda yordam berish uchun mo'ljallangan ko'rsatmalar mavjud.
Iltimos, pechdan foydalanishdan avval ushbu Foydalanuvchi qo'llanmasini o'qib chiqing va undan kelajakda foydalanish uchun saqlab qo'ying.

Bu foydalanuvchi qo'llanmasida quyidagi belgilar ishlatilgan:

⚠ OGOHLANTIRISH

Jiddiy jarohat olish, o'lim va/yoki mulkka shikast yetishiga olib kelishi mumkin bo'lgan xatar va ehtiyotsizliklar.

⚠ DIQQAT

Jarohat olish va/yoki mulkka shikast yetishiga olib kelishi mumkin bo'lgan xatar va ehtiyotsizliklar.

IZOH

Mahsulotni ishlatishga oid foydali maslahatlar, tavsiyalar yoki ma'lumotlar.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 4 2015-05-20 5:03:49

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

Bu pechni o’rnatish faqat litsenziyaga ega bo’lgan elektrik tomonidan bajarilishi kerak. O’rnatuvchi ushbu qurilmani asosiy elektr tarmog’iga xavfsizlik bo’yicha tegishli tavsiyalarga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.

Xavfsizlikka oid muhim ehtiyot choralari

⚠ **OGOHLANTIRISH**

Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo’lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to’g’risida ularga ko’rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.

Bolalar moslama bilan o’ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.

Agar elektr kabeli nuqsonli bo’lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi, yoki xizmat ko’rsatish bo’yicha vakolatli agentdan xarid qilinishi mumkin bo’lgan elektr tarmog’iga ulanish to’plamiga almashtirish zarur. (Faqat mahkamlanuvchi simli turdagi model)

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo’lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko’rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. (Faqat elektr tarmog’iga ulash shnuri turidagi model)

Ushub moslama o’rnatgandan so’ng yetkazib beruvchidan ajratilishga ruxsat berilishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo’ladi.

Mahkamlash usuli yelimlovchi vositalardan foydalanishga mo’ljallanmagan, agar vositalar ishonchli mahkamlash vositasi hisoblansa, bundan mustasno.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo’ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo’lish kerak.

Xavfsizlik boʻyicha koʻrsatmalar

Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Agar qurilma bug'li yoki o'zini-o'zi tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, tozalashdan avval ortiqcha to'kilgan narsalar olib tashlanishi va bug'da tozalash yoki o'z-o'zini tozalash paytida barcha idishlar pech ichidan olib qo'yilishi kerak. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bogʻliq boʻladi.

Agar bu qurilma o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lsa, o'z-o'zini tozalash vaqtida yuzalar odatdagiga qaraganda qattiqroq qizishi mumkin va bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymaslik kerak. Tozalash funksiyasining mavjudligi modelga bogʻliq boʻladi.

Faqat shu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning. (Faqat sixli modelda)

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

Pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar moslama bilan o'ynashi mumkin emas. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.

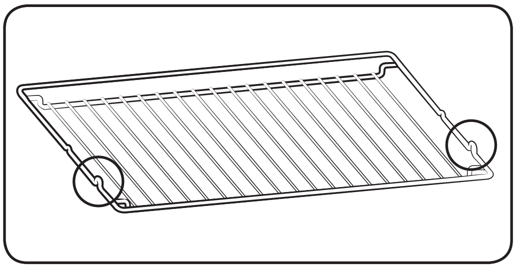
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 6 2015-05-20 5:03:49

Qurilma ishlayotgan vaqtda tashqi yuzalarning harorati baland bo’lishi mumkin.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo’lgan bolalarning qo’llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo’ljallanmagan.



Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring, shunda panjara katta hajmlarni ola oladi.

⚠ **DIQQAT**

Agar tashish vaqtida pech shikastlangan bo’lsa, uni ulamang.

Ushbu qurilma faqat maxsus litsenziyaga ega bo’lgan elektrik tomonidan elektr tarmog’iga ulanishi kerak.

Qurilma ishlamagan yoki shikastlangan hollarda undan foydalanishga urinmang.

Ta’mirlash ishlari faqat litsenziyaga ega bo’lgan texnik tomonidan bajarilishi kerak. Noto’g’ri ta’mirlash siz va boshqalarga jiddiy xatar tug’dirishi mumkin. Pech ta’mirlashga muhtoj bo’lsa, SAMSUNG Xizmat ko’rsatish markazi yoki dileringizga murojaat qiling.

Elektr o’tkazgichlar va kabellar pechga tegib turmasligi kerak.

Ushbu pech elektr tarmog’iga tasdiqlangan zanjir uzgich yoki saqlagich orqali ulanishi kerak. Hech qachon ko’p vilkali adapterlar yoki uzatmalardan foydalanmang.

U ta’mirlanayotgan yoki tozalanayotgan vaqtda pechning elektr ta’minoti o’chirib qo’yilishi kerak.

Elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.

Agar bu qurilmada bug‘da pishirish funksiyasi mavjud bo’lsa, suv ta’minoti kartriji shikastlangan holda bu qurilmadan foydalanmang. (Faqat bug‘ funksiyasi mavjud modelda)

Kartrij yorilgan yoki singan hollarda undan foydalanmang va o’zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling. (Faqat bug‘ funksiyasi mavjud modelda)

Xavfsizlik bo‘yicha ko‘rsatmalar

Bu pech faqat uy sharoitlarida taom tayyorlash uchun mo’ljallangan.

Foydalanish vaqtida pechning ichki yuzalari kuydiradigan darajada qiziydi. Qizdirish elementlariga yoki pechning ichki yuzalariga ular yetarli darajada sovumagunicha tegmang.

Hech qachon pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang.

Pechdan uzoq vaqt davomida yuqori haroratlarda foydalanilganda pech yuzasi qiziydi.

Taom tayyorlagan vaqtda pech eshigini ochganda ehtiyot bo’ling, chunki issiq havo va bug’ tez chiqishi mumkin.

Tarkibida spirt bo’lgan taomlarni tayyorlaganda yuqori harorat tufayli spirt bug’lanib chiqishi va pechning issiq qismlariga tekkanda bug’ alangalanishi mumkin.

Xavfsizlikni ta’minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug’ bilan tozalamang.

Pechdan foydalanish vaqtida bolalarni pechdan yetarli darajada uzoqroqda saqlash kerak.

Pitsa kabi muzlatilgan taomlar Katta panjarada tayyorlanishi kerak. Agar pishirish jomidan foydalanilsa, haroratlardagi katta o’zgarishlar tufayli u deformatsiyalanishi mumkin.

U issiq bo’lgan vaqtda pech tag qismiga suv quymang. Bu emallik yuzaning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

Taom tayyorlash vaqtida pech eshiklari yopib qo’yilishi kerak.

Pech tag qismiga alyumin folga qoplamang va hech qanday pishirish jomi yoki bankalarni joylashtirmang. Alyumin folga issiqlikni to’sib qo’yadi, bu esa emallik yuzalarning shikastlanishiga va taomlarning yaxshi tayyor bo’lmasligiga olib kelishi mumkin.

Meva sharbatlari dog’larni qoldiradi, ular pechning emallik yuzasidan ketmaydigan bo’lishi mumkin.

Namligi juda ko’p bo’lgan piroglarni tayyorlaganda ichi chuqur patnisdan foydalaning.

Idishlarni pechning ochiq eshigi ustiga qo’ymang.

Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo’l qo’ymang, chunki ular o’zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.

Eshik ustiga chiqmang, egmang, o’tirmang yoki og’ir narsalarni joylashtirmang.

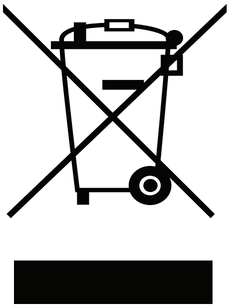
Eshikni haddan tashqari ortiqcha kuch bilan ochmang.

OGOHLANTIRISH: Qurilmani hattoki taom tayyorlash jarayoni tugagandan keyin ham tokdan ajratmang.

OGOHLANTIRISH: Pechda taom tayyorlanayotganda pech eshigini ochiq qoldirmang.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 8 2015-05-20 5:03:49

Ushbu mashinani to’g’ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi)



(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

Avtomatik energiyani tejash funksiyasi

- Qurilma ishlayotganida muayyan vaqt ichida foydalanuvchi tegmasa, qurilma ishlashdan to‘xtaydi va Kutish holatiga o‘tadi.
- Chiroq : Tayyorlash paytida “Pech chirog’i” tugmasini bosish orqali pech lampasini o’chirishingiz mumkin. Quvvatni tejash uchun tayyorlash dasturi boshlangandan keyin pech chirog’i bir necha marta o’chadi.

O‘rnatish

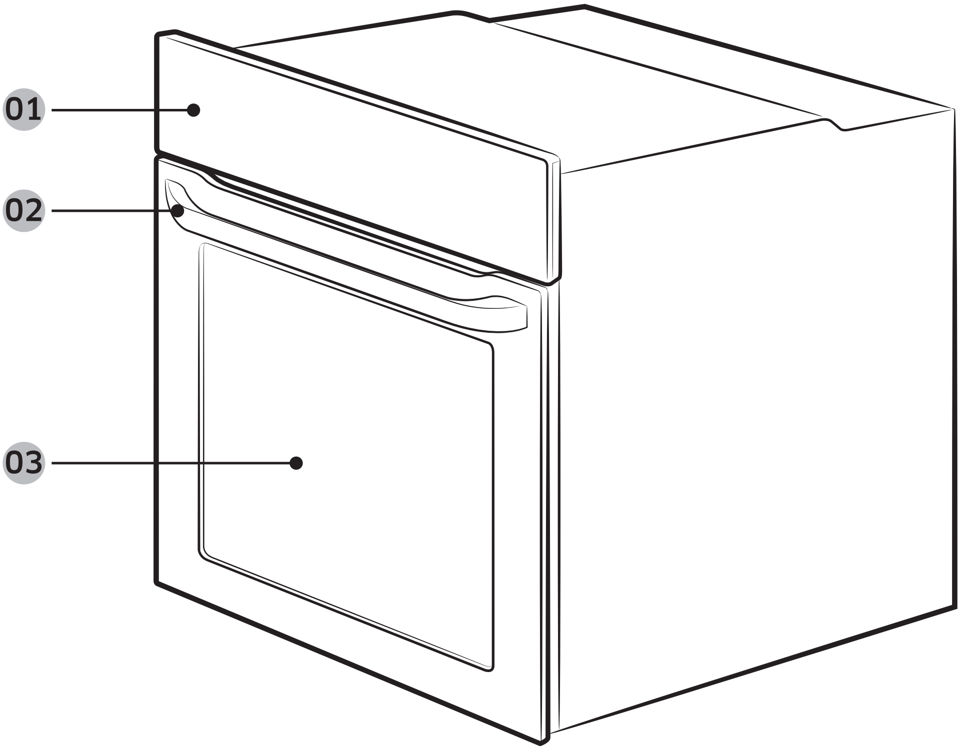
⚠ OGOHLANTIRISH

Bu pech malakali mutaxassis tomonidan o‘rnatilishi shart. O’rnatuvchi pechni asosiy elektr tarmog’iga xavfsizlik bo’yicha tegishli hududiy tartiblarga amal qilgan holda ulash uchun javobgardir.

To‘plamda nimalar bor

Mahsulot o‘ramida barcha qism va aksessuarlar borligiga amin bo‘ling. Pech yoki aksessuarlar bilan muammoga duch kelsangiz, Samsung mijozlar bilan ishlash mahalliy markazi yoki sotuvchiga murojaat qiling.

Bir qarashda

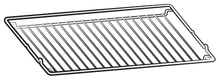


01 Boshqaruv paneli **02** Eshik tutqichi **03** Eshik

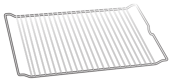
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 10 2015-05-20 5:03:50

Aksessuarlar

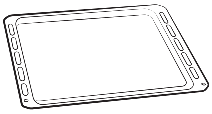
Pech har-xil taomlarni tayyorlashda yordam beruvchi turli aksessuarlar bilan birga keladi.



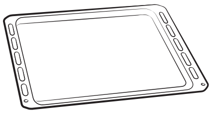
Panjara



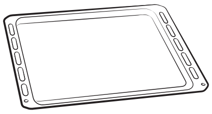
Panjara bo‘lmasi *



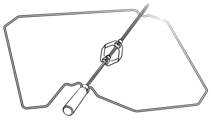
Pishirish patnisi *



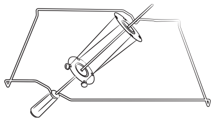
Universal patnis *



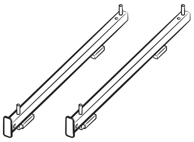
Chuqur patnis *



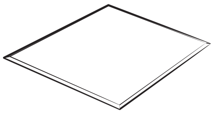
Gril sixi *



Sixli moslama va kabob *



Surilma yo‘naltirgich *



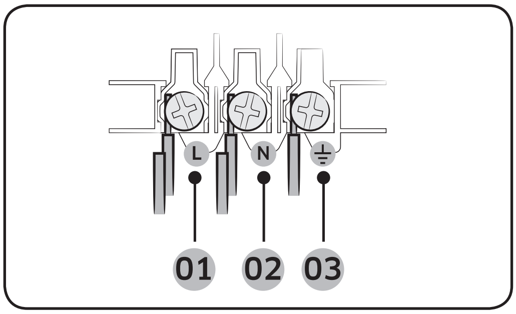
Bo'lgich

IZOH

Yulduzchali (*) aksessuarlarning mavjudligi pech modeliga bog‘liq.

O‘rnatish

Elekt ta’minotiga ulash



01 JIGARRANG yoki QORA
02 KO'K yoki OQ
03 SARIQ yoki YASHIL

Pechni rozetkaga ulang. Tok ishlatishdagi cheklovlar tufayli shtepselli rozetka yo‘q bo‘lsa, xavfsizlik qoidalariga rioya qilish maqsadida ko‘p qutbli izolyatsion vklyuchatel (kamida 3 mm oraliq bilan) ishlating. Yetarli uzunlikdagi, H05 RR-F yoki H05 VV-F tasniflariga mos keladigan, kamida 1,5~2,5 mm² shnur ishlating.

Nominal tok (A)	Minimal ko‘ndalang kesim hududi
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Pechga biriktirilgan yorliqdagi chiqarish xarakteristikalarini tekshiring.
Pechning orqa qopqog‘ini buragich bilan ochib, shnur qisqichidagi burama mixlarni chiqaring. Keyin quvvat simlarini tegishli qisqichlarga ulang.
(⏚) qisqichi yerga ulashga mo‘ljallangan. Avval sariq va yashil (yerga ulash) simlarini ulang, ular boshqalardan uzunroq bo‘lishi kerak.
Rozetka ishlatsangiz, pech o‘rnatilganidan so‘ng rozetka to‘silib qolmasligi kerak. Yerga ulanmaganligi yoki noto‘g‘ri ulanganligi natijasida yuz beradigan hodisalar uchun Samsung javobgar bo‘lmaydi.

⚠ OGOHLANTIRISH

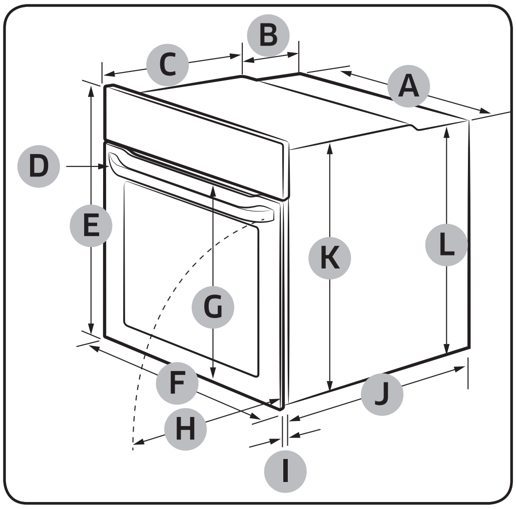
O‘rnatish paytida simlarni bosmang yoki bukmang, ularni pechning issiqlik chiqaruvchi qismlaridan uzoqda tuting.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 12 2015-05-20 5:03:51

Bufetga joylashtirish

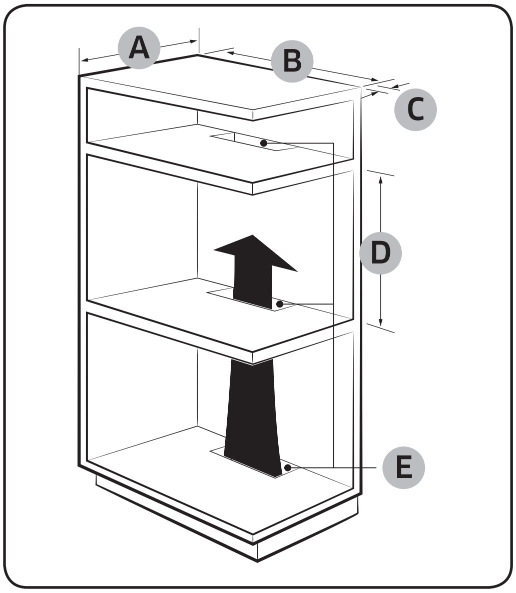
Pech ichki qurilgan bufetga oʻrnatilayotgan boʻlsa, bufetning plastik yuzalari va yelim qismlari 90 °C gacha haroratga chidamli boʻlishi kerak hamda yonidagi mebel 75 °C gacha haroratga chidamli boʻlishi kerak. Pech chiqargan issiqlikdan mebel zararlansa, bunga Samsung javobgar boʻlmaydi. Pechda havo aylanishi toʻgʻri yoʻlga qoʻyilishi kerak. Havo aylanishi uchun bufetning pastki tortmasi bilan tayanch devor orasida 50 mm atrofida oraliq qoldiring. Pechni plita ostiga oʻrnatsangiz, plitani oʻrnatish yoʻriqnomasiga amal qiling.

Oʻrnatishga kerakli oʻlcham



Pech (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	545
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550



Ichki qurilgan bufet (mm)

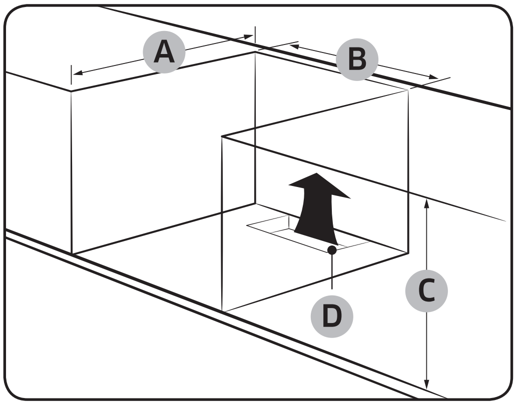
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min 460 x Min. 50

IZOH

Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirqishlar **(E)** boʻlishi lozim.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 13 2015-05-20 5:03:51

O‘rnatish



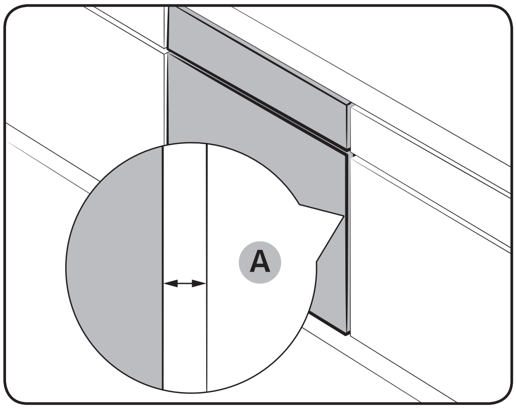
Rakovina ostidagi bufet (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min 460 x Min. 50

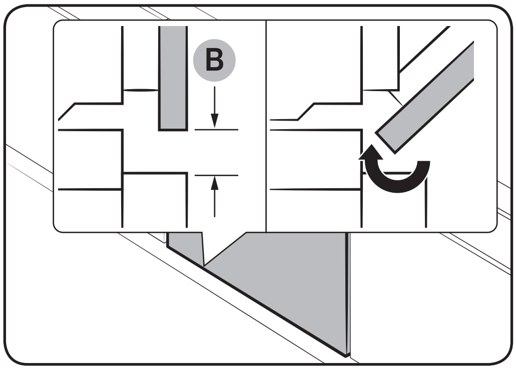
IZOH

Issiqlikni chiqarish va havo almashtirish uchun ichki qurilgan shkafda tirqishlar **(D)** bo‘lishi lozim.

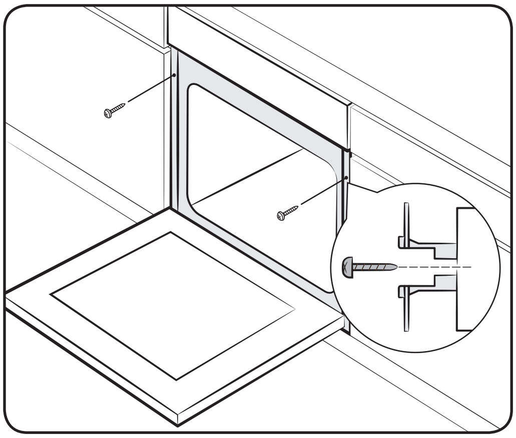
Pechni mahkamlash



Pech bilan bufetning ikkala tomonida kamida 5 mm oraliq **(A)** qoldiring.



Eshik oson ochilishi va yopilishi uchun kamida 3 mm oraliq **(B)** qoldiring.



Pechni bufet ichiga sig‘diring va har ikkala tomonidan 2 ta vint bilan mahkam qotiring.

O‘rnatish tugallangach, himoya plyonkasi, tasma va boshqa o‘rama materiallarini olib tashlang va aksessuarlarni pech ichidan oling. Pechni bufetdan chiqarish uchun avval tokdan uzing, keyin pechning ikki tomonidagi 2 ta vintni bo‘shating.

⚠ OGOHLANTIRISH

Pech me’yorda ishlashi uchun havo aylanishi kerak. Hech qachon havo tirqishlarini to‘sib qo‘ymang.

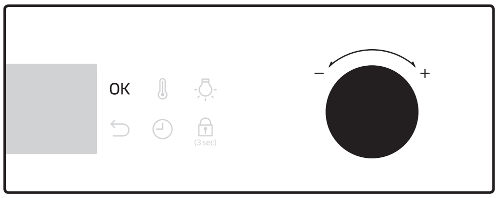
IZOH

Pechning asl ko‘rinishi modeliga qarab farq qilishi mumkin.

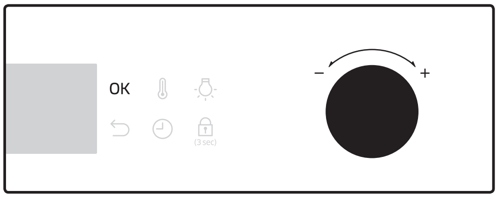
Boshlashdan oldin

Ilk sozlamalar

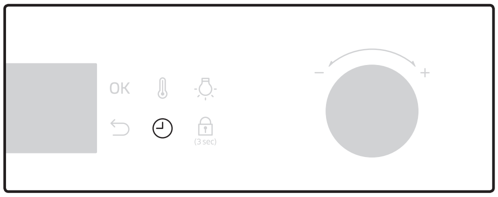
Pechni birinchi marta yoqqaningizda displeyda “12:00” koʻrsatiladi va soat qismi (“12”) oʻchib-yonadi. Joriy vaqtni qoʻyish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.



1. Soat qismi oʻchib-yonayotganida, soatni qoʻyish uchun qiymat shkalasini (oʻng tomondagi) aylantiring, keyin daqiqa qismiga oʻtish uchun **OK** ni bosing.



2. Daqiqa qismi oʻchib-yonayotganida, daqiqani qoʻyish uchun qiymat shkalasini aylantiring, keyin **OK** ni bosing.



Bu sozlamani qoʻygandan soʻng joriy vaqtni oʻzgartirish uchun tugmasini 3 soniya bosib turing, keyin yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Yangi pech isi

Pechni birinchi marta ishlatishdan oldin uning ichini tozalang, shunda isi ketadi.

1. Pech ichidagi aksessuarlarni olib tashlang.
2. Pechni Konveksiya 200 °C yoki An'anaviy 200 °C da bir soat ishlating. Bunda pech ichida qolgan jismlar kuyib ketadi.
3. Tugallangach, pechni o'chiring.

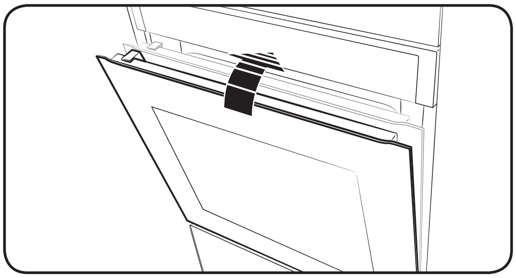
Aqlli xavfsizlik mexanizmi

Pech ishlayotganida eshigini ochsangiz, pech chirog'i yonadi hamda ventilyator bilan isitish elementlari ishlashdan to'xtaydi. Bundan maqsad kuyish yoki jismoniy jarohatning oldini olish hamda keraksiz quvvat sarfini tejashdir. Bunday holda eshikni yopsangiz bas, pech ishlashda davom etadi, chunki bu tizimdagi kamchilik emas.

Yumshoq yopiladigan eshik (ohista, xavfsiz va shovqinsiz)

Samsung ichki qurilgan pechida yumshoq yopiladigan eshik o'rnatilgan bo'lib, u ohista, xavfsiz va shovqinsiz yopiladi.

Eshik yopilayotganida, oxiriga birnecha santimetr qolganida, maxsus ilmoqlar uni tutib oladi. Bu yondashuv qo'shimcha qulaylik yaratib, eshikning jimjit va ohista yopilishiga imkon beradi. (Bu xususiyatning mavjudligi pech modeliga bog'liq.)



Eshik 15 darajaga yetganida sekin yopilishni boshlaydi va 5 soniya ichida to'liq yopiladi.

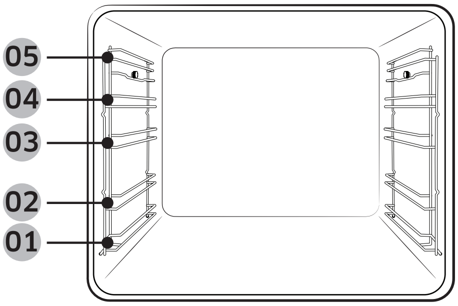
Boshlashdan oldin

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 17 2015-05-20 5:03:52

Boshlashdan oldin

Aksessuarlar

Birinchi marta foydalanganda, aksessuarlarni illiq suvda yuvish vositasi yordamida yumshoq latta bilan yuving.



01 1-qavat

02 2-qavat

03 3-qavat

04 4-qavat

05 5-qavat

- Aksessuarni pech ichidagi tegishli joyiga kiriting.
- Aksessuar bilan pech tubi oralig'ida, bundan tashqari boshqa aksessuarlar bilan ham kamida 1 sm bo'shliq qoldiring.
- Idish va aksessuarlarni pechdan olishda ehtiyot bo'ling. Qaynoq taom va aksessuarlar kuydirishi mumkin.
- Aksessuarlar qiziganida shakli o'zgarishi mumkin. Ular sovigach, asl ko'rinishiga va ishlashiga qaytadi.

Asosiy foydalanish

Taom tayyorlash maromida bo'lishi uchun har bir aksessuarni qanday ishlatishni o'rganib oling.

Panjara	Panjara gril usulida pishirish va qizdirib tayyorlash uchun mo'ljallangan. Panjarani bo'rtib turgan qismlarini (ikki tomonidagi tiqinni) oldinga qaratib joylashtiring
Panjara bo'lmasi *	Panjara bo'lmasi patnis bilan birga ishlatilib, pech tubiga suyuqlik tomishining oldini oladi.
Pishirish patnisi *	Pishirish patnisi (chuqurligi: 20 mm) pirog, pishiriq va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Universal patnis *	Universal patnis (chuqurligi : 30 mm) pishirish va qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Pech tubiga suyuqlik tomishining oldini olish uchun panjara bo'lmasidan foydalaning. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Chuqur patnis *	Chuqur patnis (chuqurligi: 50 mm) panjara tortmasi bilan yoki usiz qizdirib tayyorlashda ishlatiladi. Egilgan tomonini oldiga qilib qo'ying.
Gril sixi *	Gril sixi tovuq kabi taomlarni tayyorlashda ishlatiladi. Gril sixini Bittalik rejimda 4-qavatda ishlating, u yerda sixni qo'ygich bor. Grilda tayyorlayotganda six tutqichini burab, chiqarib oling.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 18 2015-05-20 5:03:52

Sixli moslama va kabob *	Selini tutish uchun patnisni 1-holatdagi tokchaga qo'ying yoki yirik go'shtni qo'yish uchun pech tubiga qo'ying. Sixga 1,5 kg gacha bo'lgan go'sht ilish tavsiya etiladi. **1.** Sixni go'shtga tiqing. Sixni tiqishga yordam bo'lishi uchun tutqichini to'mtoq uchiga burab kirgizing. **2.** Qaynatilgan kartoshka va sabzavotlarni go'sht atrofiga qo'ying. **3.** Tayanchni o'rta tokchaga "V" shaklini oldinga qilib qo'ying. Sixning ko'rsatkich uchini orqaga qilgan holda tayanchga qo'ying va pechning orqa panelidagi aylantirish mexanizmiga kirginucha ohista itaring. Sixning to'mtoq uchi "V" shakli ustiga qo'yilishi kerak. (Sixda sixning oldinga surilib ketishini oldini olish uchun pech eshigiga yaqin joylashtirilishi kerak bo'lgan ikkita bo'rtiq bor, bo'rtiqlar yana qo'l uchun dasta vazifasini ham bajaradi). **4.** Pishirishdan oldin tutqichni bo'shatib yeching. **5.** Tayyorlagandan keyin sixni tayanchdan olish oson bo'lishi uchun dastani qayta joyiga qotiring.
Surilma yo'naltirgichlar *	Surilma yo'naltirgich taxtachasi yordamida patnisni quyidagicha kiriting: **1.** Yo'naltirgich taxtachasini pechdan chiqarib oling. **2.** Patnisni taxtachaga qo'yib, taxtachani pech ichiga surib kirgizing. **3.** Pech eshigini yoping.
Bo'lgich	Bo'lgich pechni ikkita kameraga ajratishga mo'ljallangan. Bo'lgichni Ikkitalik tayyorlash rejimida ishlating.

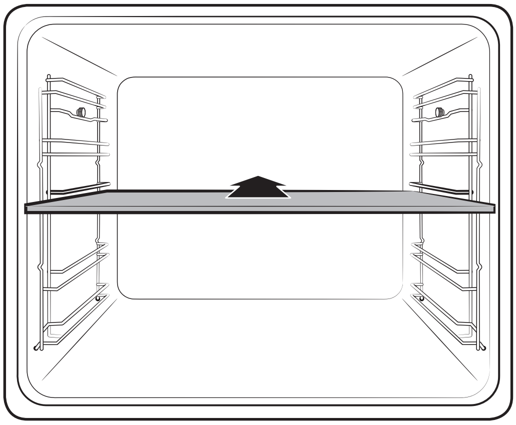
IZOH

Yulduzchali (*) aksessuarlarning mavjudligi pech modeliga bog'liq.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 19 2015-05-20 5:03:52

Ikkitalik tayyorlash rejimi

Ikki xil taomni tayyorlash uchun yuqori va pastki kameralarning ikkalasini ham ishlatishingiz mumkin yoki bittagina kamerada tayyorlashingiz mumkin.



Pishirish bo‘shlig‘ini ikkiga ajratish uchun bo‘lgichni 3-qavatga kiriting. Pech bo‘lgichni sezadi va odatiy tarzda yuqori kamerani faollashtiradi.

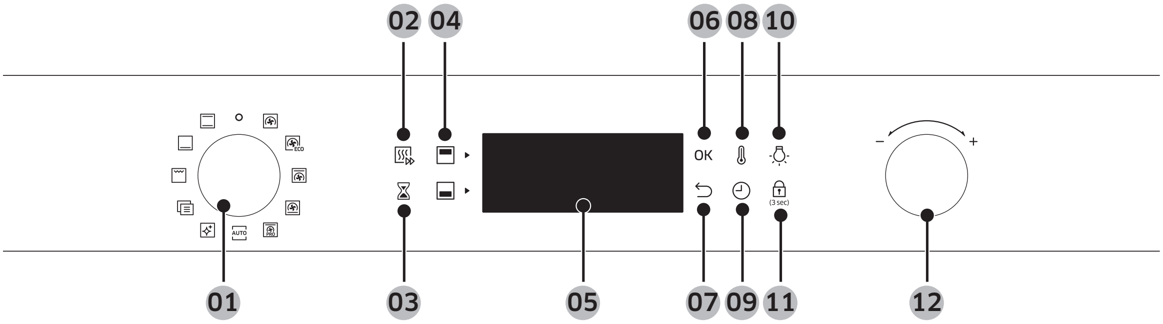
IZOH

Ikkitalik tayyorlash rejimining mavjudligi retseptga bog‘liq. Ko‘proq ma’lumot uchun shu qo‘llanmaning Tayyorlash yo‘riqnomasi bo‘limini ko‘ring.

Amallar

Boshqaruv paneli

Old panel turli xildagi materiallar va ranglarda bo'ladi. Sifatni yaxshilash maqsadida, pechning asl ko'rinishi xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.



01 Rejim tanlagichi	Tayyorlash rejimi yoki funksiyasini tanlash uchun aylantiring.
02 Tez qizdirish	Tez qizdirish pechni belgilangan haroratga tezda qizdiradi. • Tez qizdirish opsiyasini bosib, uni yoqish yoki o'chirish mumkin. • Faqat Bittalik rejimda mavjud. • 100 °C dan past haroratda ishlamaydi.
03 Taymer	Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.
04 Yuqori/pastki kamera	Bo'lgich kiritilsa, indikatorlar yonadi. Retseptingiz uchun Yuqori yoki Pastkini tanlashingiz mumkin.
05 Displey	Tanlangan rejim va sozlamalarga oid zaruriy ma'lumotni ko'rsatadi.
06 OK	Sozlamalarni tasdiqlash uchun shuni bosing.
07 Orqaga	Joriy sozlamalarni bekor qilib, asosiy ekranga qaytish.
08 Harorat	Haroratni qo'yish uchun shuni ishlating.
09 Tayyorlash vaqti	Tayyorlash vaqtini qo'yish uchun bosing.
10 Pech chirog'i	Ichki chiroqni yoqish yoki o'chirish uchun bosing. Eshigi ochilsa yoki pech ishlashni boshlasa, chirog'i avtomatik ravishda yonadi. Quvvatni tejash maqsadida, chiroq bir oz muddat harakatsizlikdan so'ng o'chadi.
11 Bolalardan qulflash	Noxush hodisalarning oldini olish maqsadida Bolalardan qulflash barcha tugmalarni o'chirib qo'yadi. Ammo rejim tanlagichni o'chirishga burab, uni o'chirishingiz mumkin. Qulfni yoqish uchun boshqaruv panelida 3 soniya bosib turing, o'chirish uchun ham 3 soniya bosib turing.

Amallar

12 Qiymat shkalasi	Shkalani quyidagilar uchun ishlating: • Tayyorlash vaqti yoki haroratini qo‘yish. • Yuqori darajadagi menyulardan bandni tanlash: Tozalash, Avto tayyorlash, Maxsus funksiya yoki Gril. • Avto tayyorlash dasturlari uchun porsiya hajmini tanlash.

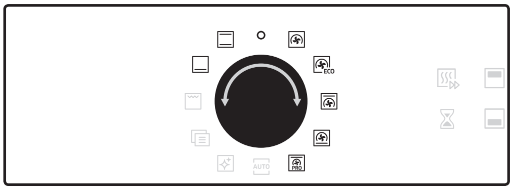
IZOH

Plastik yoki pech qo‘lqoplarini kiygan holda displeyga teginilsa, to‘g‘ri ishlamasligi mumkin.

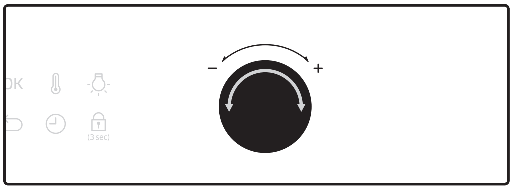
Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar

Barcha tayyorlash rejimlarida odatiy harorat va/yoki tayyorlash vaqtini o‘zgartirish ko‘p bo‘ladi. Tanlangan tayyorlash rejimi uchun harorat va/yoki tayyorlash vaqtini o‘zgartirish uchun quyidagi bosqichlarga amal qiling.

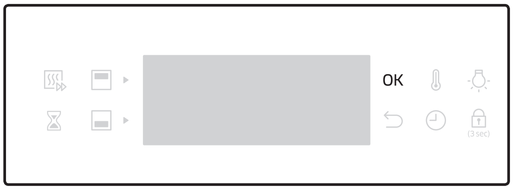
Harorat



1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang. Har bir tanlanmaning odatiy harorati ko‘rinadi.



2. Kerakli haroratni qo‘yish uchun qiymat shkalasini aylantiring.



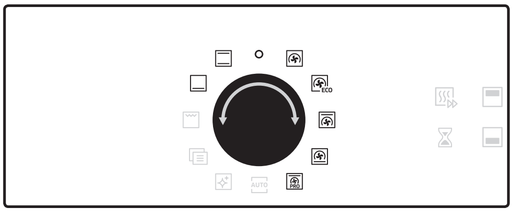
3. O‘zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** ni bosing.

IZOH

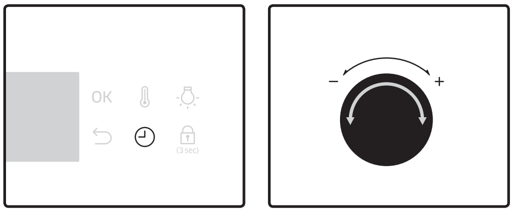
- Birnecha soniya ichida boshqa sozlamalarni qo‘ymasangiz, pech avtomatik ravishda odatiy sozlamalar bilan pishirishni boshlaydi.
- Qo‘yilgan haroratni o‘zgartirish uchun 🌡 tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.
- Pech ichidagi aniq haroratni mos keladigan termometr bilan va vakolatli mahkama belgilagan metod bilan o‘lchash mumkin. Boshqa termometrlar ishlatilsa, xato o‘lchanishi mumkin.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 22 2015-05-20 5:03:53

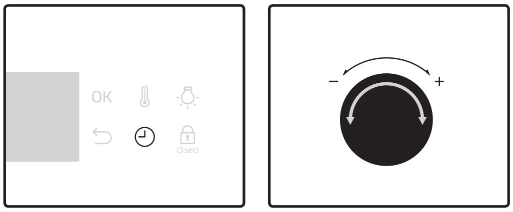
Tayyorlash vaqti



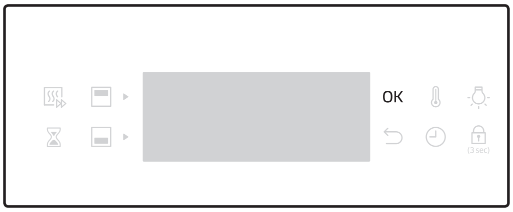
1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.



2. ⌚ tugmasini bosing, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli vaqtni 23 soatu 59 daqiqagacha qo‘ying.



3. Ixtiyoriy tarzda, pishirishning tugash vaqtini keraklicha uzaytirishingiz mumkin. ⌚ tugmasini bosing, keyin qiymat shkalasi bilan tugash vaqtini qo‘ying. Ko‘proq ma’lumot uchun Keyinchalik tugallash ni ko‘ring.



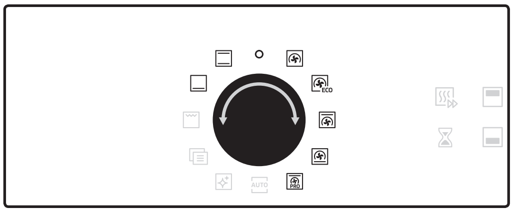
4. O‘zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** ni bosing.

IZOH

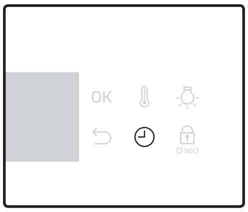
- Istasangiz, tayyorlash vaqtini qo‘ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma’lumotisiz, qo‘yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o‘zingiz to‘xtatishingiz kerak.
- Qo‘yilgan tayyorlash vaqtini o‘zgartirish uchun ⌚ tugmasini bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

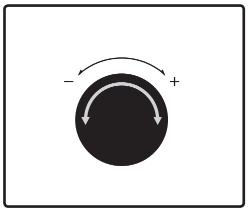
Amallar

Tugash vaqti

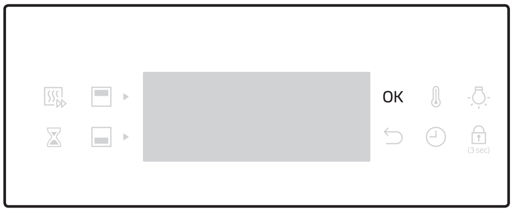


1. Rejim yoki funksiyani tanlash uchun rejim tanlagichni burang.





2. tugmasini ikki marta bosing, keyin qiymat shkalasini burab, kerakli tugash vaqtini qo‘ying.



3. O‘zgartirishlarni tasdiqlash uchun **OK** ni bosing.

IZOH

- Istasangiz, tugash vaqtini qo‘ymasdan pishirishingiz mumkin. Bu holda pech vaqt ma’lumotisiz, qo‘yilgan haroratda pishirishni boshlaydi, pishirish tugallangach, pechni o‘zingiz to‘xtatishingiz kerak.
- Tugash vaqtini o‘zgartirish uchun tugmasini ikki marta bosib, yuqoridagi bosqichlarga amal qiling.

Keyinchalik tugallash

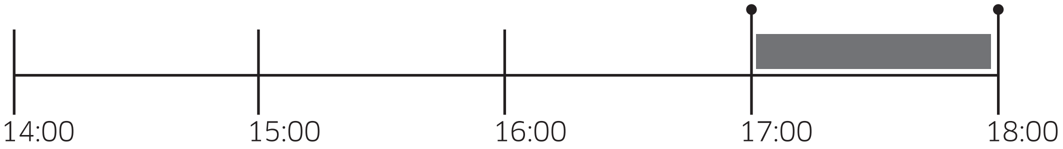
Keyinchalik tugallash pishirishni qulaylashtirishga mo‘ljallangan.

1-misol

Faraz qilaylik, bir soatlik retseptni 14:00 da tanladingiz va pishirish 18:00 da tugashini xohlaysiz. Tugash vaqtini qo‘yish uchun Tayyor bo‘lishi vaqtini 18:00 ga qo‘ying. Pech 17:00 da pishirishni boshlaydi va belgilanganidek 18:00 da tugatadi.

Joriy vaqt: 14:00	Belgilangan tayyorlash vaqti: 1 soat	Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 18:00

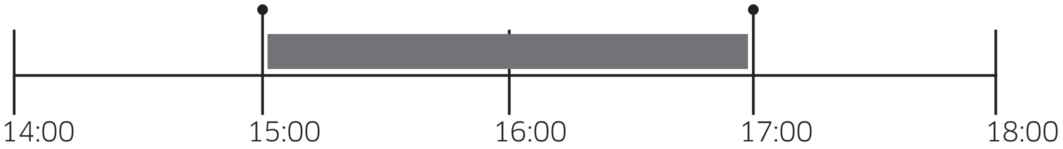
Pech avtomatik ravishda 17:00 da pishirishni boshlaydi va 18:00 da tugatadi.



2-misol

Joriy vaqt: 14:00	Belgilangan tayyorlash vaqti: 2 soat	Belgilangan keyinchalik tugallash vaqti: 17:00

Pech avtomatik ravishda 15:00 da pishirishni boshlaydi va 17:00 da tugatadi.



⚠ **DIQQAT**

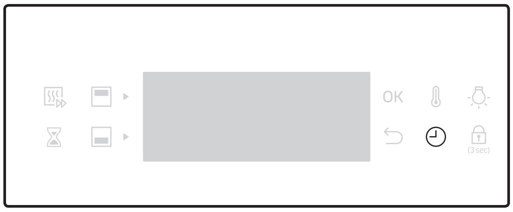
- Ikkitalik tayyorlash rejimida Keyinchalik tugallash ishlamaydi.
- Pishgan taomni pechda uzoq saqlamang. Taom buzilishi mumkin.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 25 2015-05-20 5:03:53

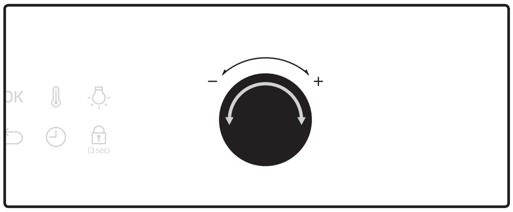
Amallar

Tayyorlash vaqtini tozalash uchun

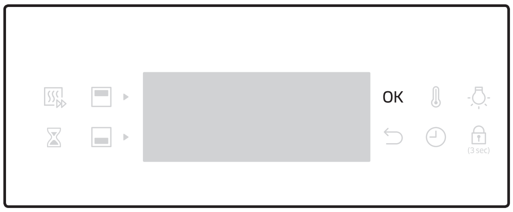
Tayyorlash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda oʻzingiz toʻxtatishni istasangiz, shunday qilgan maʼqul.



1. Pech pishirayotganida odatiy tayyorlash vaqtini koʻrsatish uchun tugmasini bosing.



2. Qiymat shkalasini aylantirib, tayyorlash vaqtini “00:00” ga qoʻying. Muqobil tarzda, ni bossangiz bas.



3. **OK** ni bosing.

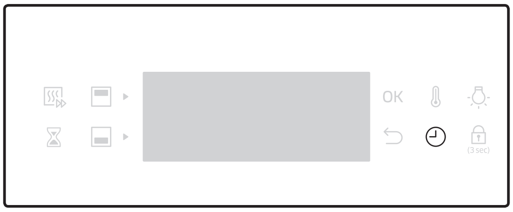
IZOH

Ikkitalik pishirish rejimida tayyorlash vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki kameradan birini tanlash kerak.

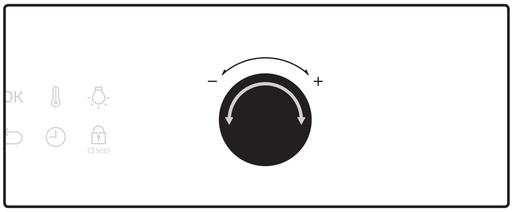
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 26 2015-05-20 5:03:53

Tugash vaqtini tozalash uchun

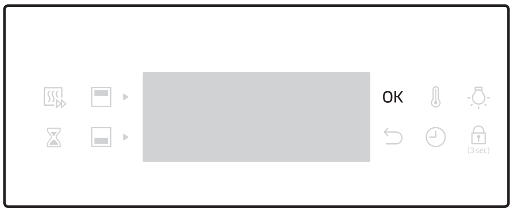
Tugash vaqtini tozalashingiz mumkin. Pechni istalgan vaqtda o‘zingiz to‘xtatishni istasangiz, shunday qilgan ma’qul.



1. Pech pishirayotganida tugash vaqtini ko‘rsatish uchun ni ikki marta bosing.



2. Qiymat shkalasini aylantirib, tugash vaqtini joriy vaqtga qo‘ying. Muqobil tarzda, ni bossangiz bas.



3. **OK** ni bosing.

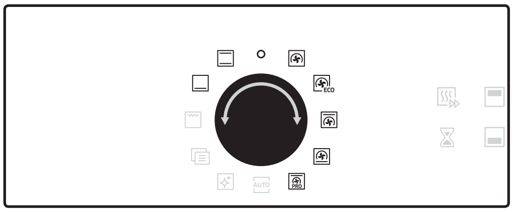
IZOH

Ikkitalik pishirish rejimida tugash vaqtini olib tashlash uchun avval yuqori yoki pastki kameradan birini tanlash kerak.

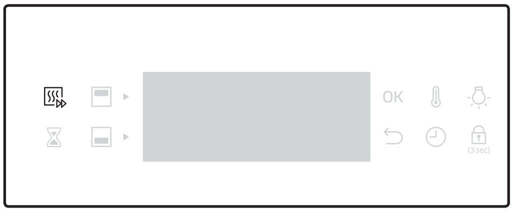
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 27 2015-05-20 5:03:53

Amallar

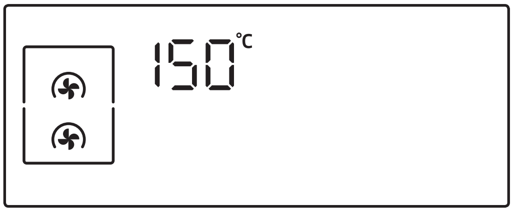
Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)



1. Tayyorlash rejimini tanlash uchun rejim tanlagichni burang.
2. Kerak bo‘lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo‘ying. Tafsilotlarini **Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar** bo‘limidan o‘qing.



3. Ixtiyoriy ravishda pechni tezda qizdirishingiz mumkin. Buning uchun tugmasini bosib, kerakli haroratni qo‘ying. Displeyda tegishli indikator paydo bo‘ladi.



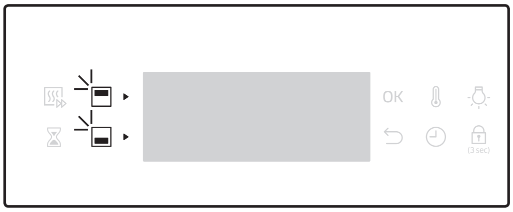
Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qiziydi. Qizdirish tugallagach, signal berilib, indikator yo‘qoladi. Qizidirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo‘llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.

IZOH

Tayyorlash vaqti va/yoki haroratini tayyorlash paytida o‘zgartirishingiz mumkin.

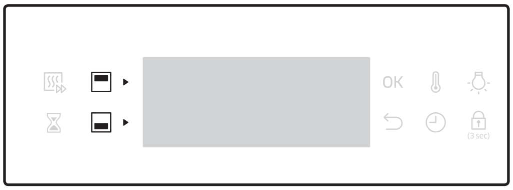
Ikkitalik tayyorlash rejimi

Bo‘lgich yordamida pishirish bo‘lmasini yuqori va pastki kameralarga ajratishingiz mumkin. Bunda bir vaqtning o‘zida ikki xil tayyorlash rejimidan foydalanish imkoni tug‘iladi yoki bitta kameradagina pishirish mumkin bo‘ladi.

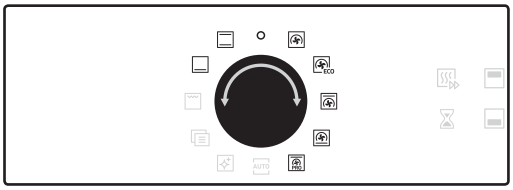


1. Pishirish bo‘shlig‘ini ikkiga ajratish uchun Bo‘lgichni 3-qavatga kiriting. Pech bo‘lgichni sezadi va odatiy tarzda yuqori kamerani hamda / tugmalarini yoqadi.

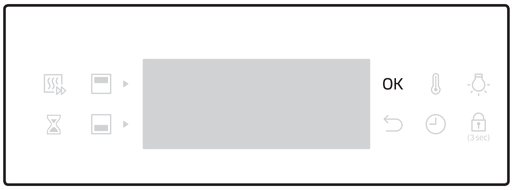
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 28 2015-05-20 5:03:54



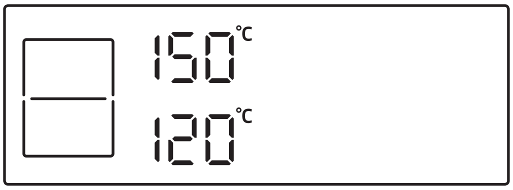
2. tugmasini bosib yuqori kamerani, tugmasini bosib esa, pastki kamerani tanlash mumkin.



3. Tayyorlash rejimini tanlash uchun rejim tanlagichni burang.
4. Kerak bo'lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo'ying. Tafsilotlarini Ko'p ishlatiladigan sozlamalar bo'limidan o'qing.



5. Tamomlagach **OK** ni bosing.



Pechning ichki harorati belgilangan darajagacha qiziydi. Qizidirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo'llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.

IZOH

Ikkitalik tayyorlash rejimining mavjudligi tayyorlash rejimiga bog'liq. Ko'proq ma'lumot uchun shu qo'llanmaning Tayyorlash yo'riqnomasi bo'limini ko'ring.

Tayyorlash rejimlari (Grildan tashqari)

Tez qizdirish faqat tegishli tayyorlash rejimlari va harorat miqyoslarida ishlaydi.

Rejim		Harorat miqyosi (°C)			Taklif etilgan harorat (°C)
		Bittalik	Ikkitalik		
			Yuqori	Quyi	
	Konveksiya	30-275	40-250	40-250	170
		Orqa isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bir vaqtning o'zida turli qavatlarda pishirish va qizdirib tayyorlash uchun shu rejimni ishlating.			

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 29 2015-05-20 5:03:54

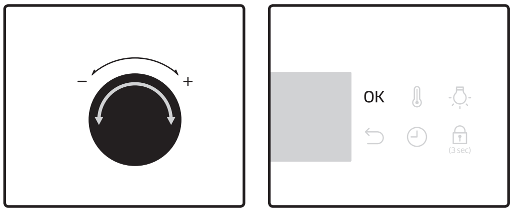
Amallar

Rejim		Harorat miqyosi (℃)			Taklif etilgan harorat (℃)
		Bittalik	Ikkitalik		
			Yuqori	Quyi	
	An'anaviy	30-275	-	-	200
		Issiqlik yuqori va quyi isitish elementlaridan chiqadi. Bu funksiyadan aksariyat taom turlarini standart pishirish va qovurish uchun foydalanish mumkin.			
	Yuqori issiqlik + Konveksiya	40-275	40-250	-	190
		Yuqori isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejim ustini qizartirib pishirish uchun qo‘llanadi (masalan, go‘sht yoki lazanya).			
	Quyi issiqlik + Konveksiya	40-275	-	40-250	190
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi, bu issiqlik konveksiya ventilyatori tomonidan teng tarqatiladi. Bu rejimin pitsa, non yoki pirog uchun ishlating.			
	Quyi issiqlik	100-230	-	40-250	190
		Quyi isitish elementi issiqlik chiqaradi. Bu rejimni pishirish oxirida kish yoki pitsaning tagini qizartirishda ishlating.			
PRO	Pishirib olish	80-200	-	-	160
		Pishirib olishda pech harorati 220 °C ga yetkunicha avtomatik tarzda qizdirish sikli boshlanadi. Keyin yuqori isitish elementi va konveksiya ventilyatori taomni (go‘shtni) quritishni boshlaydi. Quritgandan so‘ng go‘sht past haroratda pishiriladi. Bu rejimni mol go‘shti, parranda yoki baliq go‘shtida ishlating.			
ECO	Eko konveksiya	30-275	-	-	170
		Eko konveksiya pishirish paytida quvvatni tejash uchun optimallashgan isitish tizimidan foydalanadi. Pishirish vaqti ozgina uzayadi, lekin pishirish natijasi bir xil bo‘ladi. Bu rejimda qizdirib olish talab etilmaydi. **IZOH** Quvvat sarfi sinfini aniqlashda ishlatiladigan ECO konveksiya isitish rejimi EN60350-1 standartiga muvofiqdir			

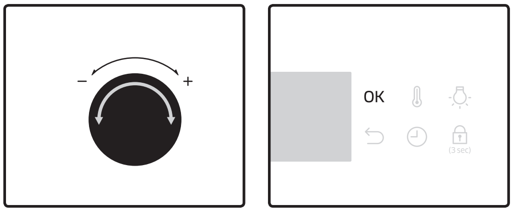
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 30 2015-05-20 5:03:55

Tayyorlash rejimlari (Gril)

1. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



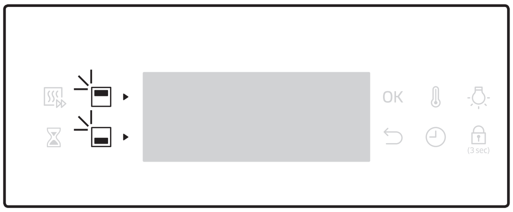
2. Qiymat shkalasi yordamida Katta gril (G 1) yoki Eko gril (G 2) ni tanlab, **OK** ni bosing.



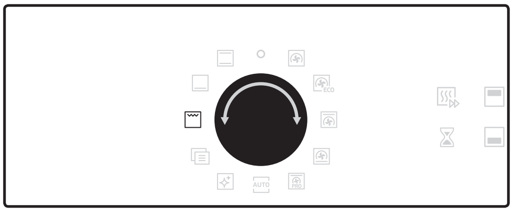
3. Qiymat shkalasi yordamida haroratni qo‘yib, **OK** ni bosing.

Ikkitalik tayyorlash rejimi

Ikkitalik tayyorlash rejimida gril qilish kichik porsiyali taomlarda quvvatni tejashda foydalidir. Odatiy tarzda, yuqori kameradagi Katta gril opsiyasigina mavjud, chunki pech faqat yuqori isitish elementini ishlatadi.

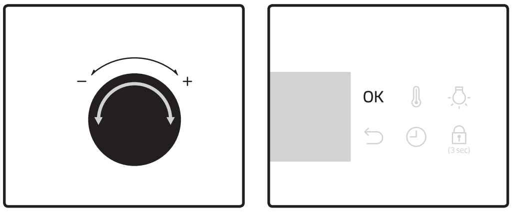


1. Ikkitalik tayyorlash rejimini faollashtirish uchun bo‘lgichni 3-qavatga kiriting.



2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang. Odatiy tarzda, avtomatik ravishda faqat Katta gril (G 1) tanlanadi.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 31 2015-05-20 5:03:55



3. Qiymat shkalasi yordamida haroratni qo‘yib, **OK** ni bosing.

Tayyorlash rejimlari (Gril)

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="3">Rejim</th><th colspan="3">Harorat miqyosi (°C)</th><th rowspan="3">Taklif etilgan harorat (°C)</th></tr>
<tr><th rowspan="2">Bittalik</th><th colspan="2">Ikkitalik</th></tr>
<tr><th>Yuqori</th><th>Quyi</th></tr>
<tr><td rowspan="2">G 1</td><td rowspan="2">Katta gril</td><td>100-300</td><td>40-250</td><td>-</td><td>240</td></tr>
<tr><td colspan="4">Katta maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni taom ustini qizartirishda ishlating (masalan, go‘sht, lazanya yoki gratin).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">G 2</td><td rowspan="2">Eko gril</td><td>100-300</td><td>-</td><td>-</td><td>240</td></tr>
<tr><td colspan="4">Kichik maydonli gril issiqlik chiqaradi. Bu rejimni kamroq issiqlik talab qiladigan taomda, masalan, baliq va qiymali batonlarda ishlating.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 32 2015-05-20 5:03:55

Ikkitalik tayyorlash rejimida harorat miqyosi

Yuqori va quyi kameralarning har ikkalasini bir vaqtning o'zida turli pishirish amallarida ishlatish mumkin.
Ikkitalik tayyorlash rejimida bitta kameraning harorat miqyosi ikkinchi kameraning haroratiga ta'sir qiladi. Misol uchun, yuqori kamerada qovurish kerak bo'lsa, bu amal quyi kameradagi pishirish harorati tomonidan cheklanadi. Ammo, har ikkala kameraning harorati ham minimum 40 va maksimum 250 oralig'ida cheklanadi.

Yuqoriga bu daraja qo'yilsa (℃)	Quyi kamera quyidagiga cheklanadi (℃)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

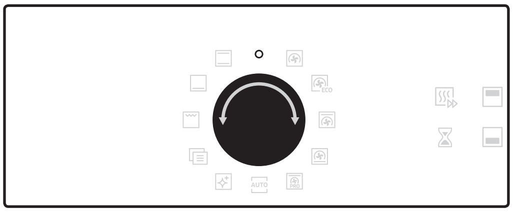
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 33 2015-05-20 5:03:55

Amallar

Pastkiga bu daraja qo‘yilsa (℃)	Yuqori kamera quyidagiga cheklanadi (℃)	
	Minimum	Maksimum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 34 2015-05-20 5:03:55

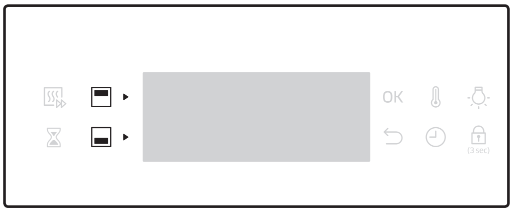
Pishirishni to‘xtatish uchun



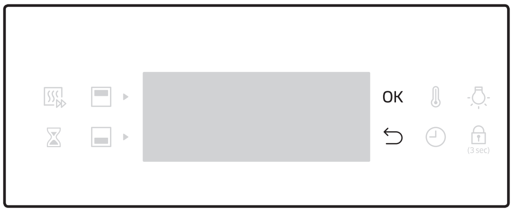
Pishirish ketayotganida rejim tanlagichni “○” ga burang. Pech birnecha soniyadan so‘ng o‘chadi. Buning sababi, foydalanuvchi noto‘g‘ri buyruq berib qo‘ygan bo‘lsa, uni to‘g‘rilashiga imkon berish uchun birnecha soniya kutiladi.

Bitta kamerada pishirishni to‘xtatish uchun

Ikkitalik tayyorlash rejimida tayyorlashni to‘xtatish uchun quyidagi yo‘l-yo‘riqlarga amal qiling.



1. tugmasini bosib yuqori kamerani, tugmasini bosib esa, pastki kamerani tanlash mumkin.



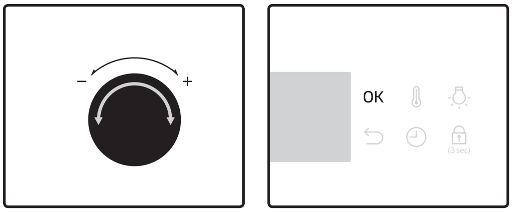
2. ni bosing, keyin **OK** ni bosing. Tanlangan kamerada pishirish to‘xtatiladi.

Amallar

Maxsus funksiya

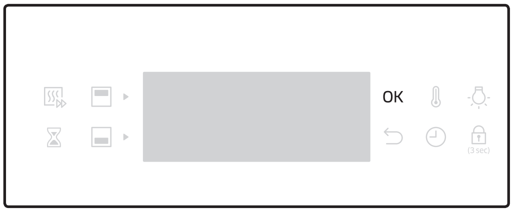
Pishirishni qulaylashtirish uchun maxsus yoki qo‘shimcha funksiyalar qo‘shish. Ikkitalik tayyorlash rejimida maxsus funksiyalar ishga tushirilmagan.

1. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda funksiyani tanlab, **OK** ni bosing. Odatiy harorat ko‘rsatiladi.

3. Kerak bo‘lsa tayyorlash vaqti va/yoki haroratini qo‘ying. Tafsilotlarini Ko‘p ishlatiladigan sozlamalar bo‘limidan o‘qing.



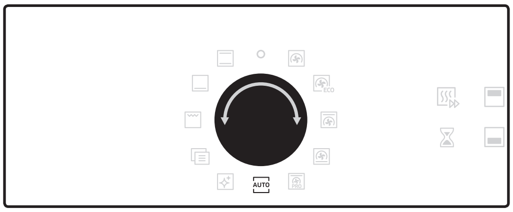
4. Funksiyani boshlash uchun **OK** ni bosing.

Rejim		Harorat miqyosi (°C)	Taklif etilgan harorat (°C)	Ko'rsatmalar
F 1	Issiq tutish	40-100	80	Buni pishgan taomlarni issiq tutish uchungina ishlating.
F 2	Tarelkani isitish	30-80	60	Idishlarni isitish uchun buni ishlating.

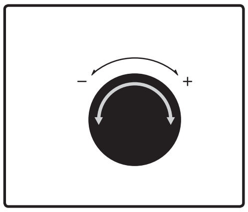
NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 36 2015-05-20 5:03:56

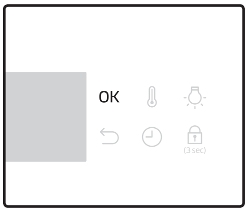
Avto tayyorlash

Tajribasiz oshpazlar uchun pechda jami 50 ta avtomatik tayyorlanadigan retseptlar mavjud. Bu xususiyatdan foydalanib, vaqtingizni tejang yoki o‘rganishni tezlashtiring. Tayyorlash vaqti va harorati tanlangan retseptga qarab rostlanadi.

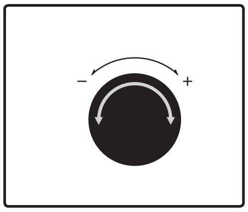


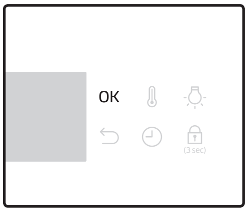
1. Rejim tanlagichini aylantirib, AUTO ni tanlang.





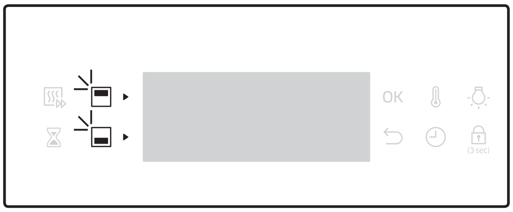
2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda dasturni tanlab, **OK** ni bosing.



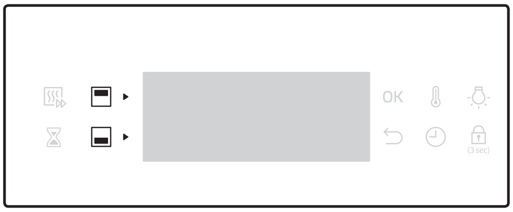


3. Porsiya hajmini tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring. Vazn miqyosi dasturga bog‘liq.
4. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** ni bosing.

Ikkitalik tayyorlash rejimi



1. Ikkitalik tayyorlash rejimini faollashtirish uchun bo‘lgichni 3-qavatga kiriting. Odatiy tarzda yuqori kamera faollashtiriladi.

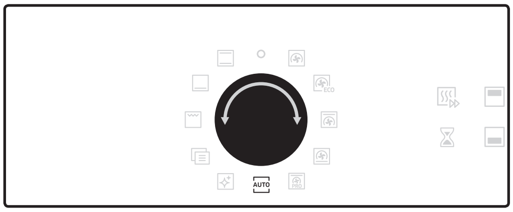


2. ▀ tugmasini bosib yuqori kamerani, ▄ tugmasini bosib esa, pastki kamerani tanlash mumkin.

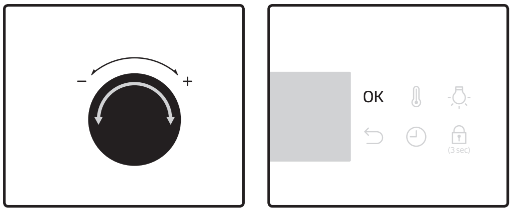
Amallar

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 37 2015-05-20 5:03:56

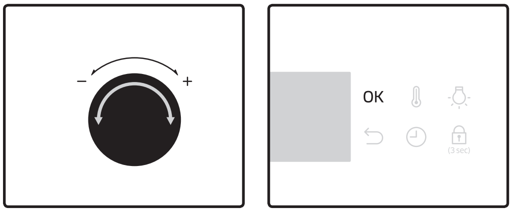
Amallar



3. Rejim tanlagichini aylantirib, AUTO ni tanlang.



4. Yuqori kamera uchun dasturni tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring, keyin **OK** ni bosing.



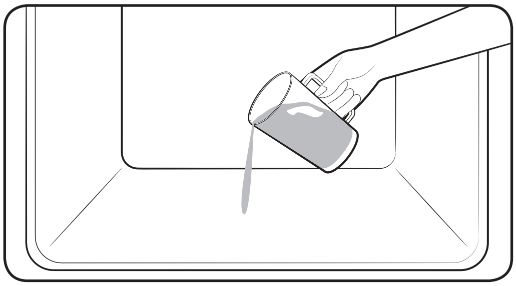
5. Porsiya hajmini tanlash uchun qiymat shkalasini aylantiring. Vazn miqyosi dasturga bog‘liq.
6. Tayyorlashni boshlash uchun **OK** ni bosing.

IZOH

Ko‘proq ma’lumot uchun shu qo‘llanmaning Avtomatik tayyorlash dasturlari bo‘limini ko‘ring.

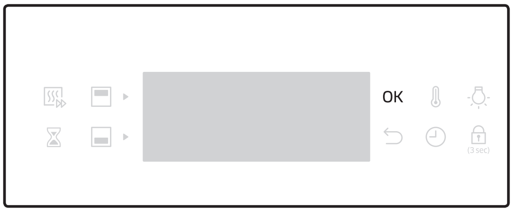
Bug’da tozalash

Bu yengil kirlanishni bug‘da tozalashda foydali. Bu funksiya muntazam qo‘lda tozalash ehtiyojini kamaytirib, vaqtingizni tejaydi.

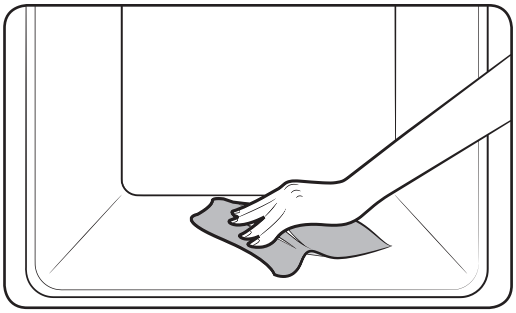


1. Pech tubiga 400 ml ($^3/_4$ krujka) suv quying va eshigini yoping.

2. Rejim tanlagichini aylantirib, ni tanlang.



3. Tozalashni boshlash uchun **OK** ni bosing.



4. Pech ichini tozalash uchun quruq latta ishlating.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Sikl tugamagunicha eshigini ochmang. Pechdagi suv qaynoq bo'ladi, kuydirib qo'yishi mumkin.

IZOH

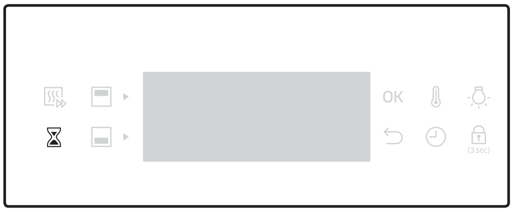
- Pech yomon kirlangan bo'lsa, masalan qizdirib tayyorlash yoki gril natijasida, Bug'da tozalashni ishlatishdan oldin qattiq dog'larni yuvish vositasi yordamida qo'lda yuvib tashlash tavsiya etiladi.
- Sikl tugallangach, eshigini qiya ochib qo'ying. Shunda ichki emal yuzasi yaxshiroq quriydi.
- Pech ichi qaynoq bo'lsa, tozalash ishga tushmaydi. Pech sovishini kutib, keyin qayta urining.
- Tubiga majburan suv quymang. Ohista quying. Aks holda suv oldiga toshib ketadi.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 39 2015-05-20 5:03:57

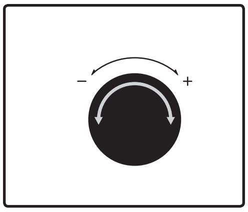
Amallar

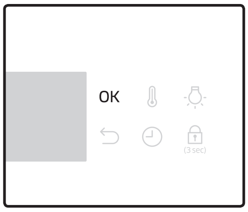
Taymer

Tayyorlash paytida taymer vaqtni yoki ishlash davomiyligini tekshirishda yordam beradi.



1. ⌛ ni bosing.



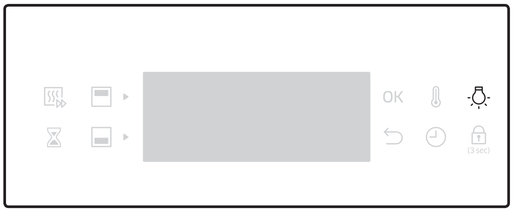


2. Qiymat shkalasini aylantirgan holda vaqtni qo‘yib, **OK** ni bosing.

IZOH

- Vaqti tugagach, pech tovush chiqarib, displeyda “00:00” ko‘rsatiladi.
- Taymer sozlamalarini istalgan vaqtda o‘zgartirish mumkin.

Tovushni yoqish/o’chirish



- Tovushni o‘chirish uchun Pech chirog‘ini 3 soniya bosib turing.
- Tovushni yoqish uchun yana 3 soniya bosib turing.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 40 2015-05-20 5:03:57

Aqlli pishirish

Qo‘lda pishirish

⚠ Akrilamid bo‘yicha OGOHLANTIRISH

Kartoshka chipsi, kartoshka fri va non singari kraxmalli mahsulotlarni pishirishda ajraladigan akrilamid sog‘liqqa zarar qilishi mumkin. Bu mahsulotlarni past haroratda pishirib, o‘ta pishirib yubormaslik, kuchli qovurmaslik yoki kuydirmaslik tavsiya etiladi.

IZOH

- Qizidirib olish barcha rejimlarda tavsiya etiladi, tayyorlash qo‘llanmasida tayinlangan holatlar bundan mustasno.
- Eko gril funksiyasidan foydalanganda taomni aksessuar patnisining markaziga qo‘ying.

Aksessuarlarga oid maslahatlar

Pech turli xildagi va miqdordagi aksessuarlar bilan keladi. Quyidagi jadvalda ayrim aksessuarlar yo‘q bo‘lishi mumkin. Ammo, bu tayyorlash qo‘llanmasida aytilgan ayni aksessuar sizda yo‘q bo‘lsa, borini ishlatib ham o‘sha natijaga erishishingiz mumkin.

- Pishirish patnisi va Universal patnis bir-birining o‘rnini bosadi.
- Yog‘li taomlarni pishirishda yog‘larni tutish uchun panjara ostiga patnis qo‘yish tavsiya etiladi. Sizda panjara tortmasi bor bo‘lsa, uni patnis bilan birgalikda ishlatish mumkin.
- Agar sizda Universal patnis yoki chuqur patnis bo‘lsa, yoki ikkalasi ham bo‘lsa, yog‘li taomlarni chuqurrog‘ida pishirgan ma’qul.

Pishiriq

Natija yaxshi bo‘lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	2		160-170	35-40
Marmarli pirog	Panjara, Gugelhopf qolipi	3		175-185	50-60
Tort	Panjara, Ø 20 sm tort qolipi	3		190-200	50-60
Patnisdagi meva va uvoqli keks	Universal patnis	2		160-180	40-50
Mevali shirinlik	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		170-180	25-30
Yumshoq patir	Universal patnis	3		180-190	30-35

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 41 2015-05-20 5:03:57

Aqlli pishirish

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Lazanya	Panjara, 22-24 sm pech idishi	3		190-200	25-30
Merenga	Universal patnis	3		80-100	100-150
Sufle	Panjara, sufle stakani	3		170-180	20-25
Olmali xamirturushda tayyorlangan pirog	Universal patnis	3		150-170	60-70
Qoʻlbola pitsa, 1-1,2 kg	Universal patnis	2		190-210	10-15
Yaxna qatlama pishiriq, qiymali	Universal patnis	2		180-200	20-25
Kish	Panjara, 22-24 sm pech idishi	2		180-190	25-35
Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	2		160-170	65-75
Yaxna pitsa	Universal patnis	3		180-200	5-10

Pishirish

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Goʻsht (mol/choʻchqa/qoʻy)					
Mol filesi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	50-70
Buzoqning suyakli soni, 1,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	90-120
Qovurilgan choʻchqa, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		200-210	50-60

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 42 2015-05-20 5:03:57

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (℃)	Vaqt (daq.)
Cho‘chqa lahmi, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		160-180	100-120
Suyakli qo‘zichoq oyog‘i, 1 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		170-180	100-120
Parranda (tovuq/o‘rdak/kurka)					
Tovuq, butun, 1,2 kg*	Panjara + Universal patnis (tomganlarni yig‘ish uchun)	3 1		205	80-100
Tovuq bo'laklari	Panjara + Universal patnis	3 1		200-220	25-35
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	20-30
Kichkina kurka, butun, 5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	120-150
Sabzavotlar					
Sabzavotlar, 0,5 kg	Universal patnis	3		220-230	15-20
Pishirilgan kartoshka pallalari, 0,5 kg	Universal patnis	3		200	45-50
Baliq					
Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	3 1		200-230	10-15
Baliq qovurdog'i	Panjara + Universal patnis	3 1		180-200	30-40

* Vaqt yarmiga yetganda ag‘daring.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 43 2015-05-20 5:03:57

Aqlli pishirish

Gril rejimida tayyorlash

Pechni katta gril rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz. Vaqt yarmiga yetganda ag'daring.

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Non					
Tost	Panjara	5		270-300	2-4
Pishloqli tostlar	Universal patnis	4		200	4-8
Mol go'shti					
Steyk*	Panjara + Universal patnis	4 1		240-250	15-20
Burgerlar*	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	13-18
Cho'chqa go'shti					
To'qmoqlangan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	4 1		250-270	15-20
Sosiskalar	Panjara + Universal patnis	4 1		260-270	10-15
Parranda					
Tovuq, to'shi	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	30-35
Tovuq, oyoqchalari	Panjara + Universal patnis	4 1		230-240	25-30

* Vaqtning 2/3 qismi o'tganda ag'daring.

Muzlatilgan tayyor-taom

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan pitsa, 0,4-0,6 kg	Panjara	3		200-220	15-25
Muzlatilgan lazanya	Panjara	3		180-200	45-50
Muzlatilgan pech chipslari	Universal patnis	3		220-225	20-25

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 44 2015-05-20 5:03:58

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Muzlatilgan kroketlar	Universal patnis	3		220-230	25-30
Muzlatilgan pech kamamberi	Panjara	3		190-200	10-15
Muzlatilgan baton usti narsali	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	10-15
Baliq barmoqchalari (muzlatilgan)	Panjara + Universal patnis	3 1		190-200	15-25
Muzlatilgan baliq bo‘lagi	Panjara	3		180-200	20-35

Pishirib olish

Bu rejimda avtomatik ravishda 220 °C gacha isitish sikli mavjud. Go‘shtni quritish mobaynida yuqoridagi isituvchi bilan konveksiya parragi ishlaydi. Bu bosqichdan so‘ng taom oldindan tanlangan past haroratda sekin pishiriladi. Bu jarayonda yuqori va quyi isituvchilar ishlab turadi. Bu rejim qizartirilgan go‘sht va parranda go‘shti uchun mos keladi.

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (soat)
Rostbif	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
Qovurilgan cho'chqa go'shti	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	4-5
Qovurilgan qo‘zichoq	Panjara + Universal patnis	3 1	80-100	3-4
O'rdak to'shi	Panjara + Universal patnis	3 1	70-90	2-3

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 45 2015-05-20 5:03:58

EKO konveksiya

Bu rejim optimallashgan isitish tizimini ishlatadi, shunda taom tayyorlashda quvvat tejaladi. Bu toifadagi vaqtlar quvvatni yanada tejash uchun qizdirishni hisobga olmasdan qo'yilgan.

Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Merenga, 0,2-0,3 kg	Universal patnis	2	90-100	100-140
Maydalangan meva, 0,8-1,2 kg	Panjara	2	160-180	60-80
Po'stli kartoshka, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	2	190-200	70-80
Sosiskalar, 0,3-0,5 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	160-180	20-30
Muzlatilgan pech chipsi, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	180-200	25-35
Muzlatilgan kartoshka parraklari, 0,3-0,5 kg	Universal patnis	3	190-210	25-35
Baliq filesi, dimlangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-40
Qarsildoq baliq filesi, unga bulangan, 0,4-0,8 kg	Panjara + Universal patnis	3 1	200-220	30-45
Qovurilgan mol filesi, 0,8-1,2 kg	Panjara + Universal patnis	2 1	180-200	65-75
Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,6 kg	Universal patnis	3	200-220	25-35

Ikkitalik tayyorlash

Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishdan oldin pechga bo'lgichni kirgizing. Natija yaxshi bo'lishi uchun pechni qizdirib olishni tavsiya etamiz.

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun tavsiya etilgan 5 ta ikkitalik tayyorlash yo'riqnomasi keltirilgan. Ikkitalik tayyorlash funksiyasi yordamida asosiy va qo'shimcha taom yoki asosiy taom va desertni bir vaqtning o'zida tayyorlashingiz mumkin.

- Ikkitalik tayyorlash funksiyasini ishlatishda qizdirish vaqtini uzaytirish mumkin.

Rqm	Ichki kamera	Oziq-ovqat	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
1	Yuqori	Biskvit	Panjara, Ø 25-26 sm qolip	4		160-170	40-45
	Quyi	Qo'lbola pitsa, 1,0-1,2 kg	Universal patnis	1		190-210	13-18
2	Yuqori	Qovurilgan sabzavotlar, 0,4-0,8 kg	Universal patnis	4		220-230	13-18
	Quyi	Olmali pirog	Panjara, Ø 20 sm qolip	1		160-170	70-80
3	Yuqori	Pita noni	Universal patnis	4		230-240	13-18
	Quyi	Kartoshka zapekankasi, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		180-190	45-50
4	Yuqori	Tovuq, oyoqchalari	Panjara + universal patnis	4 4		230-250	30-35
	Quyi	Lazanya, 1,0-1,5 kg	Panjara, 22-24 sm pech idishi	1		190-200	30-35
5	Yuqori	Baliq filesi, dimlangan	Panjara + Universal patnis	4 4		210-230	15-20
	Quyi	Olmali qatlama	Universal patnis	1		170-180	25-30

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 47 2015-05-20 5:03:58

Aqlli pishirish

Avtomatik tayyorlash dasturlari

Bittalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 40 ta avtomatik dastur keltirilgan.
Unda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.
1-19, 38 va 39-avtomatik pishirish dasturlari qizdirishni oʻz ichiga oladi va qizdirish jarayonini koʻrsatadi. Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qoʻlqopdan foydalaning.

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Oziq-ovqat</th><th>Vazn (kg)</th><th>Aksessuar</th><th>Daraja</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 1</td><td rowspan="2">Kartoshkali taom</td><td>1,0-1,5</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Olovga chidamli idishda kartoshka zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qoʻying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 2</td><td rowspan="2">Sabzavotli gratin</td><td>0,8-1,2</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Olovga chidamli idishda sabzavot zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qoʻying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 3</td><td rowspan="2">Makaron ovqat</td><td>1,2-1,5</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Olovga chidamli idishda makaron zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qoʻying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 4</td><td rowspan="2">Lazanya</td><td>1,0-1,5</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Olovga chidamli idishda qoʻlbola lazanyani tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qoʻying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 5</td><td rowspan="2">Ratatuy</td><td>1,2-1,5</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Ratatuy uchun masalliqni qopqoqli kastryulkaga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qoʻying. Ustini yopib pishiring. Dasturxonga tortishdan avval aralashtiring.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 48 2015-05-20 ⬚ 5:03:58

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Aksessuar	Daraja
A 6	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
		24-26 sm o‘lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmali pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni tokcha markaziga qo‘ying.		
A 7	Kruassanlar	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Kruassanlarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnis ustiga pishirish qog‘ozini yozing. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		
A 8	Olmali qatlama	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Olmali qatlamalarni universal patnisdagi qog‘oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		
A 9	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
		Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrli doiraviy kish idishini qo‘ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo‘shib, idishni tokcha markaziga qo‘ying.		
A 10	Oq buxanka	0,6-0,7	Panjara	3
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qo‘ying.		
A 11	Aralash unli buxanka	0,8-0,9	Panjara	3
		Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qo‘ying.		
A 12	Bulochkalar	0,3-0,5	Universal patnis	3
		Bulochkalarni tayyorlang (sovitilgan tayyor xamir). Universal patnis ustiga pishirish qog‘ozini yozing. Dasturni boshlang, qizdirish signalidan so‘ng patnisni kirgizing.		
A 13	Mevali shirinlik	0,8-1,2	Panjara	3
		22-24 sm o‘lchamli pech idishiga mevalarni soling (malina, maymunjon, olma parraklari yoki nok parraklari). Ustiga uvoq seping. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qo‘ying.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 49 2015-05-20 5:03:58

Aqlli pishirish

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Oziq-ovqat</th><th>Vazn (kg)</th><th>Aksessuar</th><th>Daraja</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A 14</td><td rowspan="2">Yumshoq patir</td><td>0,5-0,6</td><td>Universal patnis</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Nonlarni (5-6 sm diametrli) patnisdagi qog‘oz ustiga qo‘ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 15</td><td rowspan="2">Biskvit</td><td>0,5-0,6</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Xamirni tayyorlang va 26 sm diametrli qora doiraviy metal qolipga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni tokcha markaziga qo‘ying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 16</td><td rowspan="2">Marmarli pirog</td><td>0,7-0,8</td><td>Panjara</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Xamirni tayyorlab, doiraviy metal gugelhupf yoki bundt qolipiga soing. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni tokcha markaziga qo‘ying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 17</td><td rowspan="2">Gollandcha chorqirra pirog</td><td>0,7-0,8</td><td>Panjara</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Xamirni tayyorlang va qora to'rtburchak metal idishga soling (uzunligi 25 sm). Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni tokcha markaziga qo‘ying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 18</td><td rowspan="2">Mevali pirog</td><td>0,4-0,5</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">Xamirni pirog asosi uchun ichi sariyog‘da yog‘langan metal idishga soling. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni tokcha markaziga qo‘ying.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A 19</td><td rowspan="2">Yong'oqli shokoladli pirog</td><td>0,7-0,8</td><td>Panjara</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="3">20-24 sm o‘lchamli olovga chidamli idishda xamirni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qo‘ying.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 20</td><td rowspan="3">Mol biqini</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Panjara + Universal patnis</td><td>2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Go‘shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo‘yib qo‘ying. Panjaraga yog‘li tomonini tepaga qilib qo‘ying.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">A 21</td><td rowspan="3">Sekin pishirilgan rostbif</td><td>0,9-1,1</td><td rowspan="2">Panjara + Universal patnis</td><td>2</td></tr>
<tr><td>1,1-1,3</td><td>1</td></tr>
<tr><td colspan="3">Go‘shtni toblab, sovutkichda 1 soatga qo‘yib qo‘ying. Panjaraga yog‘li tomonini tepaga qilib qo‘ying.</td></tr>
</table>

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 50 2015-05-20 5:03:58

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Aksessuar	Daraja
A 22	Maydalangan qo'y go'shti	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		Qo'zi go'shtiga ko'kat va ziravor qo'shib, panjaraga qo'ying.		
A 23	Suyakli qo'zichoq oyog'i	1,0-1,5	Panjara + Universal patnis	3
		1,5-2,0		1
		Qo'zi go'shtini marinadlab, panjaraga qo'ying.		
A 24	Qizartirib qovurilgan cho'chqa go'shti	0,8-1,0	Panjara + Universal patnis	3
		1,0-1,2		1
		Qovurilgan cho'chqa go'shtini yog'li tomonini tepaga qilib panjaraga qo'ying.		
A 25	Cho'chqa qovurg'asi	0,8-1,0	Panjara + Universal patnis	3
		1,0-1,2		1
		Cho'chqa to'shi kesimini panjaraga qo'ying.		
A 26	Tovuq, butun	0,9-1,1	Panjara + Universal patnis	2
		1,1-1,3		1
		Tovuqni chaying va tozalang. Tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Panjaraga to'shini pastga qilib qo'ying, pech signal bergan zahoti ag'daring.		
A 27	Tovuq, to'shi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		To'shini marinadlab, panjaraga qo'ying.		
A 28	Tovuq, oyoqchalari	0,6-0,8	Panjara + Universal patnis	4
		0,8-1,0		1
		Yog' va ziravor qo'shib, patnisga qo'ying.		
A 29	O'rdak to'shi	0,3-0,4	Panjara + Universal patnis	4
		0,4-0,5		1
		O'rdak to'shini yog'li tomonini tepaga qilib tokchaga qo'ying. Birinchi sozlama o'rtacha, ikkinchisi o'rtachadan yaxshiroq pishirish darajasi uchundir.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 51 2015-05-20 5:03:58

Aqlli pishirish

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Aksessuar	Daraja
A 30	Gulmohi filesi	0,3-0,5	Universal patnis	4
		0,5-0,7		
		Gulmohi filesini terisini tepaga qilib universal patnisga qo‘ying.		
A 31	Gulmohi	0,3-0,5	Panjara + Universal patnis	4
		0,5-0,7		1
		Baliqni chayib, tozalang va tokchaga boshini dumiga qilib qo‘ying. Baliq ichiga limon sharbati, tuz va ziravor qo‘shing. Teri yuzasini pichoq bilan tiling. Yog‘ va tuz seping.		
A 32	Kambala	0,3-0,5	Universal patnis	3
		0,5-0,7		
		Kambalani universal patnisdagi qog‘oz ustiga qo‘ying. Yuzasini pichoq bilan tiling.		
A 33	Losos filesi	0,4-0,6	Panjara + Universal patnis	4
		0,6-0,8		1
		File yoki steyklarni chaying va tozalang. Fileni tokchaga terisini tepaga qilib joylashtiring.		
A 34	Qovurilgan sabzavotlar	0,4-0,6	Universal patnis	4
		0,6-0,8		
		Qovoqcha, baqlajon, qalampir, piyoz va olchasimon pomidorlarni chayib, to‘g‘rang. Zaytun moyidan surting va ziravorlar seping. Patnisda tekis joylashtiring.		
A 35	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,6-0,8	Universal patnis	3
		0,8-1,0		
		Yirik kartoshkalarni (200 g lik) uzunligi bo‘yicha ikkiga bo‘ling. Patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo‘ying va yog‘, ko‘kat va ziravor seping.		
A 36	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,5	Universal patnis	3
		0,5-0,7		
		Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 52 2015-05-20 5:03:58

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Aksessuar	Daraja
A 37	Muzlatilgan kartoshka pallalari	0,3-0,5	Universal patnis	3
		0,5-0,7		
		Muzlatilgan kartoshka pallalarini patnisda tekis taqsimlang.		
A 38	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,6	Panjara	3
		0,6-0,9		
		Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, muzlagan pitsani panjara oʻrtasiga qoʻying. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.		
A 39	Uy pitsasi	0,8-1,0	Universal patnis	2
		1,0-1,2		
		Achitqili xamirda qoʻlbola pitsani tayyorlab, tokchaga qoʻying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqlarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		
A 40	Xamirturushni achitish	0,5-0,6	Panjara	2
		0,7-0,8		
		Xamirni togʻorada tayyorlab, ovqat plyonkasi bilan yopib qoʻying. Tokcha oʻrtasiga qoʻying. Birinchi sozlama pitsa va pirog xamiri uchun, ikkinchisi non xamiri uchun.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 53 2015-05-20 5:03:58

Aqlli pishirish

Ikkitalik tayyorlash

Quyidagi jadvalda pishirish, qovurish va dimlash uchun 10 ta avtomatik dastur keltirilgan. Yuqori va quyi kameralardan birontasini yoki har ikkalasini ham bir vaqtning o'zida ishlatish mumkin.
Dasturda miqdorlar, vazn diapazonlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Tayyorlash rejimlari va vaqtlari sizga qulay bo'lishi uchun avvaldan dasturlashtirilgan. Yo'riqnomangizda avtomatik dasturlar uchun ba'zi retseptlarni topasiz.
Barcha ikkitalik avto tayyorlash dasturlari qizdirishni o'z ichiga oladi va qizdirish jarayonini ko'rsatadi.
Qizdirish signali berilgach, taomni pechga soling.

⚠ OGOHLANTIRISH

Taomni olishda doim qalin qo'lqopdan foydalaning.

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Aksessuar	Daraja
Yuqori				
A 1	Kartoshkali taom	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda kartoshka zapekankasini tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qo'ying.		
A 2	Lazanya	1,0-1,5	Panjara	3
		Olovga chidamli idishda qo'lbola lazanyani tayyorlang, 22-24 sm. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, idishni tokcha markaziga qo'ying.		
A 3	Tovuq oyoqchalari	0,6-0,8	Panjara + Universal patnis	4
		0,8-1,0		1
		Yog' va ziravor qo'shib, tokchaga qo'ying.		
A 4	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,6-0,8	Universal patnis	3
		0,8-1,0		
		Yirik kartoshkalarni (200 g lik) uzunligi bo'yicha ikkiga bo'ling. Patnisga kesilgan tomonini tepaga qilib qo'ying va yog', ko'kat va ziravor seping.		
A 5	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,5	Universal patnis	3
		0,5-0,7		
		Muzlatilgan pech chipslarini patnisda tekis taqsimlang.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 54 2015-05-20 5:03:58

Kod	Oziq-ovqat	Vazn (kg)	Aksessuar	Daraja
Quyi				
A 1	Olmali pirog	1,2-1,4	Panjara	2
		24-26 sm o‘lchamli doiraviy metall qolip yordamida olmali pirogni tayyorlang. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qolipni tokcha markaziga qo‘ying.		
A 2	Olmali qatlama	0,3-0,4	Universal patnis	3
		Olmali qatlamalarni universal patnisdagi qog‘oz ustiga joylashtiring. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		
A 3	Kish-loren	1,2-1,5	Panjara	2
		Kish xamirini tayyorlang, 25 sm diametrli doiraviy kish idishini qo‘ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, qiyma qo‘shib, idishni tokcha markaziga qo‘ying.		
A 4	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,6	Panjara	3
		0,6-0,9		
		Muzlatilgan pitsani panjaraning o'rtasiga qo'ying. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, tokchani kirgizing. Birinchi sozlama yupqa italyancha pitsa, ikkinchi sozlama qalin pitsa uchun.		
A 5	Uy pitsasi	0,8-1,0	Universal patnis	2
		1,0-1,2		
		Achitqili xamirda qo‘lbola pitsani tayyorlab, tokchaga qo‘ying. Og'irlik xamir bilan sous, sabzavotlar, vetchina va pishloq kabi masalliqlarni o'z ichiga oladi. Dasturni boshlang, qizdirish signali berilgach, patnisni kirgizing.		

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 55 2015-05-20 5:03:58

Aqlli pishirish

Sinov taomlari

EN 60350-1 standartiga ko‘ra

1. Pishiriq

Pishiriqlar bo’yicha tavsiyalar pechning avvaldan isitishini nazarda tutadi. Tez qizdirish funksiyasidan foydalanmang. Iltimos, patnislarni og’gan tarafini oldga qaratib joylashtiring.

Taom turi	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Kichkina tort	Universal patnis	3		165	25-30
		2		165	25-30
		1+4		155	35-40
Pechenye	Universal patnis + universal patnis	1+4		140	32-37
Yog'siz biskvit	Panjara + Tagi olinadigan qolip (qora qoplangan, ø 26 dm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Olmali pirog	Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip *(qora qoplangan, ø 20 sm)	1 tasi diagonal joyashtiriladi		160	70-80
	Universal patnis + Panjara + 2 ta tagi olinadigan qolip **(qora qoplangan, ø 20 sm)	1+3		160	80-90

* Ikkita pirog to’r ustida orqa chap va old o’ng tarafga joylashtiriladi.
** Ikkita pirog o’rtada bir birining ustiga qo’yiladi.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 56 2015-05-20 5:03:59

2. Gril rejimida tayyorlash

Bo’sh pechni 5 daqiqa davomida avvaldan qizdirib oling.

Taom turi	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Oq non tosti	Panjara	5		300 (maks)	1-2
Mol go'shtli burgerlar* (12 ea)	Panjara + Universal patnis (tomganlarni yig‘ish uchun)	4 1		300 (maks)	1^{chi} 15-18 2^{chi} 5-8

* Pishirish vaqti $^{2}/_{3}$ o‘tgach, ag‘daring.

3. Pishirish

Taom turi	Aksessuar	Daraja	Isitish turi	Harorat (°C)	Vaqt (daq.)
Butun tovuq	Panjara + Universal patnis (tomganlarni yig‘ish uchun)	3 1		205	80-100

* Vaqtning yarmi o‘tganidan keyin ag‘daring.

Aqlli pishirish

Ko‘p ishlatiladigan avtomatik retseptlar to‘plami

Kartoshkali taom

Tarkibi	800 g kartoshka, 100 ml sut, 100 ml qaymoq, 50 g ko‘pirtirilgan tuxum, 1 qoshiq tuz, qalampir, muskat yong‘og‘i, 150 g qirilgan pishloq, sariyog‘, toshcho‘p
Tayyorlash usuli	Kartoshkani archib, 3 mm qalinlikda parraklang. Gratin idishi yuzasiga sariyog‘ surting (22-24 sm). Boshqa masalliqlarni tayyorlaguncha parraklarni toza sochiqqa yoyib, ustini yopib qo‘ying. Qolgan masalliqlarni tog‘orada yaxshilab aralashtiring, qirilgan pishloqdan tashqari. Kartoshka parraklarini idishga yoying va aralashmani ustidan quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Pishirgandan so‘ng tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho‘p bargidan qo‘ying.

Sabzavotli gratin

Tarkibi	800 g sabzavot (qovoqcha, pomidor, piyoz, sabzi, qalampir, pishgan kartoshka), 150 ml qaymoq, 50 g ko‘pirtirilgan tuxum, 1 qoshiq tuz, ziravor (qalampir, petrushka yoki rozmarin), 150 g qirilgan pishloq, 3 qoshiq zaytun yog‘i, toshcho‘p barglari
Tayyorlash usuli	Sabzavotlarni yuvib, 3-5 mm qalinlikda to‘g‘rang. Parraklarni gratin idishiga yoyib (22-24 cm), ustidan yog‘ quying. Pishloqdan tashqari masalliqlarni aralashtirib, sabzavotlar ustiga quying. Uning ustidan qirilgan pishloqni sepib, dimlang. Tortishdan oldin ustiga birnechta toshcho‘p bargidan qo‘ying.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 58 2015-05-20 5:03:59

Lazanya

Tarkibi
2 qoshiq zaytun moyi, 500 g go'sht qiymasi, 500 ml pomidor sousi, 100 ml lahm go'sht, 150 g quritilgan lazanya bo'lagi, 1 ta piyoz (to'g'ralgan), 200 g qirilgan pishloq, 1 qoshiq quritilgan petrushka, oregano, rayhon

Tayyorlash usuli
Go'sht uchun pomidor sousini tayyorlang. Moyni tovada qizitib, qiyma bilan piyozni qizartirib, 10 daqiqacha qovuring. Ustidan pomidor sousini quyib, go'shtni soling, quritilgan ziravorlarni qo'shing. Qaynatib olib, keyin 30 daqiqaga miltillatib qo'ying.
Lazanyani o'ramdagi yo'riqnomasiga qarab pishiring. Lazanya vermisheli, go'sht sousi va pishloqni bir qatlam qilib soling, keyin yana bir qatlam soling. Keyin ustidan qolgan pishloqni tekis seping.

Olmali pirog

Tarkibi
- Pishiriq: 275 g un, 1/2 qoshiq tuz, 125 g oq shakar kukuni, 8 g vanilali shakar, 175 g yaxna sariyog', 1 ta tuxum (ko'pirtirilgan)
- Ichidagisi: 750 g butun olmalar, 1 qoshiq limon sharbati, 40 g shakar, 1/2 qoshiq dolchin, 50 g urug'siz mayiz, 2 qoshiq non mag'zi

Tayyorlash usuli
Tog'oradagi unga tuz soling. Unga shakar kukuni bilan vanilali shakar soling. Sariyog'ni un ichida 2 ta pichoq bilan maydalang. Ko'pirtirilgan tuxumning 3/4 qismini soling. Hamma masalliqlarni oshxona kombaynida qumoq-qumoq bo'lgunicha aralashtiring. Xamirni qo'lda yumaloq shaklga keltiring. Plastik folgaga o'rab, 30 daqiqaga qo'yib qo'ying.
24-26 sm diametrli qolipni yog'lab, yuzasiga un seping. Xamirning 3/4 qismini 5 mm qalinlikda yoying. Qolipga soling (tagi va yon tomonlariga).
Olmani archib, o'rtasini olib tashlang. Kub shaklida 3/4 x 3/4 sm o'lchamda to'g'rang. Limon sharbati sepib, yaxshilab aralashtiring. Korinka va mayizlarni yuvib, quriting. Shakar, dolchin, mayiz va korinkalarni qo'shing. Yaxshilab aralashtirib, xamir tagiga ushoq seping. Ozgina ezing.
Qolgan xamirni ham yoying. Xamirni uzunchoq bo'lakda kesib, qiyma ustiga panjara qilib qo'ying. Pirogning ustiga qolgan tuxumni tekis surtib chiqing.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 59 2015-05-20 5:03:59

Aqlli pishirish

Kish-loren

Tarkibi

- Pishiriq: 200 g un, 80 g sariyog‘, 1 ta tuxum
- Ichidagisi: 75 g kub shaklidagi yog‘siz bekon, 125 ml qaymoq, 125 g krem fresh, 2 ta tuxum, ko‘pirtirilgan, 100 g qirilgan shveysar pishlog‘i, tuz va qalampir

Tayyorlash usuli

Tayyorlash uchun un, sariyog‘ va tuxumni tog‘oraga solib, aralashtiring, keyin 30 daqiqaga sovutkichga qo‘yib qo‘ying. Xamirni yoyib, kish uchun yog‘langan keramik idishga soling (25 sm diametrli). Tagini sanchqi bilan teshing. Tuxum, qaymoq, krem fresh, pishloq, tuz va qalampirni aralashtiring. Uni xamirga pishirishdan oldin quying.

Mevali shirinlik

Tarkibi

- Usti: 200 g un, 100 g sariyog‘, 100 g shakar, 2 g tuz, 2 g dolchin kukuni
- Meva: 600 g aralash mevalar

Tayyorlash usuli

Hamma masalliqlarni aralashtiring. Mevalarni pech idishiga joylab, ustidan masalliqni seping.

Uy pitsasi

Tarkibi

- Pitsa xamiri: 300 g un, 7 g quritilgan achitqi, 1 qoshiq zaytun moyi, 200 ml iliq suv, 1 qoshiq shakar va tuz
- Usti: 400 g parraklangan sabzavot (baqlajon, qovoqcha, piyoz, pomidor), 100 g vetchina yoki bekon (to‘g‘ralgan), 100 g qirilgan pishloq

Tayyorlash usuli

Un, achitqi, moy, tuz, shakar va iliq suvni tog‘oraga solib, aralashtirib xamiq qiling. Mikser yoki qo‘lda 5-10 daqiqa aralashtiring. Qopqoq bilan yopib, xamir oshishi uchun 30 daqiqaga 35 °C darajada pechga qo‘yib qo‘ying. Xamirni un sepilgan joyda to‘rtburchak shaklda iylab, patnis yoki pitsa tovasiga soling. Ustiga pomidor pyuresini yoyib, vetchina, qo‘ziqorin, zaytun va pomidorni soling. Ustidan tekis qilib pishloq seping va dimlab qo‘ying.

Mol biqini

Tarkibi	1 kg mol go‘shtidan file, 5 g tuz, 1 g qalampir, 3 g rozmarin, toshcho‘p
Tayyorlash usuli	Go‘shtni tuz, qalampir va rozmarin bilan toblab, sovutkichga 1 soatga qo‘ying. Panjaraga qo‘ying. Pechga solib, pishiring.

Ziravorlab qovurilgan yumshatilgan qo’y go’shti

Tarkibi	1 kg qo‘zi go‘shti (6 bo‘lak), 4 bosh sarimsoqpiyoz (ezilgan), 1 qoshiq toshcho‘p (yanchilgan), 1 qoshiq rozmarin (yanchilgan), 2 qoshiq tuz, 2 qoshiq zaytun moyi
Tayyorlash usuli	Tuz, sarimsoq, ziravorlar va moyni aralashtirib, qo‘zi go‘shtini qo‘shing. Ustini o‘rab, xona haroratida 30 daqiqadan 1 soatgacha qo‘yib qo‘ying.

Cho‘chqa to‘shi kesimi

Tarkibi	2 ta cho‘chqa to‘shi kesimi, 1 qoshiq yanchilgan qora murch, 3 ta dafna bargi, 1 ta piyoz (to‘g‘ralgan), 3 bosh sarimsoq (to‘g‘ralgan), 85 g sariq shakar, 3 qoshiq Vustercher sousi, 2 qoshiq pomidor pyuresi, 2 qoshiq zaytun moyi
Tayyorlash usuli	Barbekyu uchun sous tayyorlang. Yog‘ni tovada qizdirib, piyoz soling. Piyozi o‘lgunicha qovurib, keyin qolgan masalliqlarni soling. Qovurgandan so‘ng past olovda 30 daqiqa davomida quyulgunicha miltillating. To‘shni barbekyu sousiga 30 daqiqadan 1 soatgacha bostirib qo‘ying.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 61 2015-05-20 5:03:59

Tozalash

⚠ OGOHLANTIRISH

- Tozalashdan avval pech va aksessuarlarning sovuganligiga ishonch hosil qiling
- Dag’al tozalash vositalari, qattiq chyotkalar, tirmovchi mochalka yoki lattalar, po’lat yung, pichoq yoki boshqa tirnovchi materiallardan foydalanmang.

Pechning ichki qismi

- Pechning ichki qismini tozalash uchun toza latta va mo’tadil tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning.
- Eshikcha zichlagichini qo’lda tozalamang.
- Pechning emal yuzasini shikastlanmasligi uchun standart pech tozalagichidan foydalaning.
- Qotgan dog’larni ketkazish uchun maxsus pech tozalagichidan foydalaning.

Pechning tashqi yuzasi

Pechka eshigi, tutqichi va displeyi kabi tashqi yuzalarni tozalash uchun toza mato va yumshoq tozalash vositasi yoki iliq sovunli suvdan foydalaning va quruq latta yoki sochiq bilan arting.
Ichidan qaynoq havo chiqayotgani uchun yog‘ va kirlar ayniqsa tutqich atrofida qolib ketishi mumkin. Har gal ishlatgandan so‘ng tutqichni tozalash tavsiya etiladi.

Aksessuarlar

Har gal foydalangandan keyin aksessuarlarni yuving va oshxona sochig’i bilan quriting. Qotgan kirlarni ketkazish uchun ishlatilgan aksessuarlarni yuvishdan oldin iliq sovunli suvda 30 daqiqacha iviting.

Katalitik emalli yuza (ayrim modellardagina)

Olinadigan qismlar to‘q kulrang katalitik emal bilan qoplangan. Konveksion isitish paytida ular havo aylanishi tufayli yo‘g va moylardan kirlanishi mumkin. Ammo bu kirliklar 200 °C yoki undan yuqori haroratda kuyib ketadi.

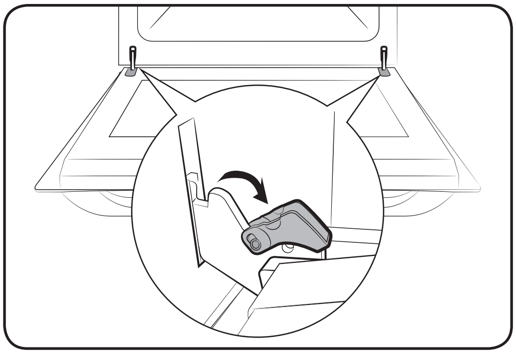
1. Barcha aksessuarlarni pechdan olib qo’ying.
2. Pech ichini tozalang.
3. Maksimal harorat bilan Konveksiya rejimini tanlang, keyin siklni bir soat ishlating.

Eshik

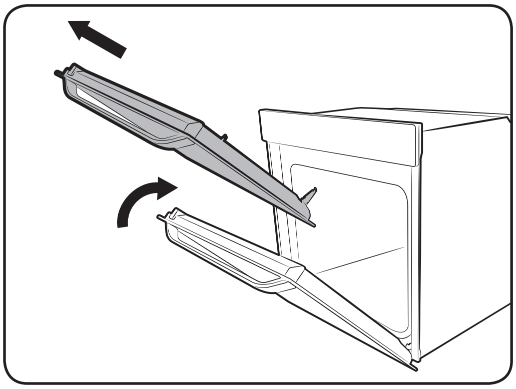
Tozalashdan boshqa maqsadda pech eshigini ajratib olmang. Tozalash maqsadida eshikni ajratish uchun quyidagi yo'riqlarga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH

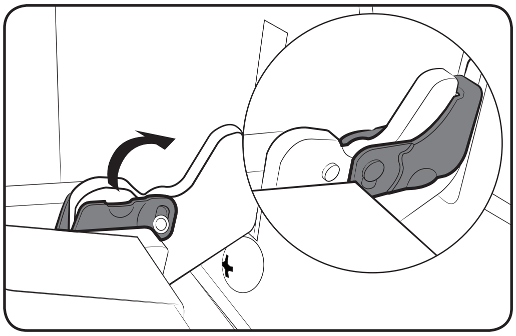
Pech eshigi og'ir.



1. Eshikni oching va har ikkala ilmoqlardagi qisqichlarni oching.



2. Eshikni taxminan 70° yoping. Pech eshigini ikki yonidan ushlab, tepaga ko'taring, shunda ilmoqdan chiqadi.
3. Eshikni sovunli suv va toza latta bilan tozalang.

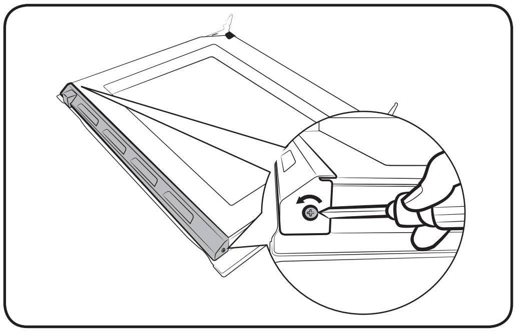


4. Tugatgach, eshikni joyiga o'rnatish uchun 1-2-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang. Halqalar har ikkala tomondan ilinganiga amin bo'ling.

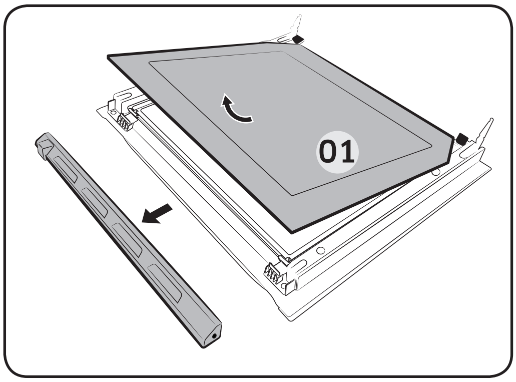
Xizmat ko‘ rsatish

Eshik oynasi

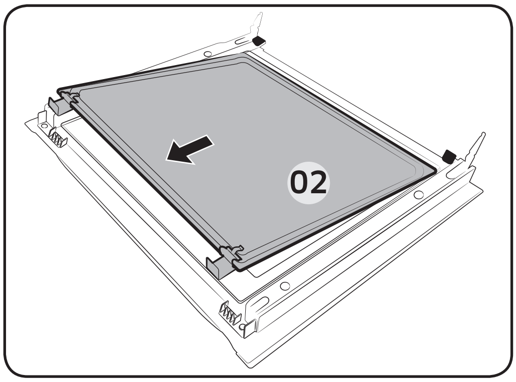
Modeliga qarab, pech eshigi zich joylashtirilgan 3-4 ta shisha listlar bilan jihozlangan. Tozalashdan boshqa maqsadda eshik shishasini ajratib olmang. Tozalash maqsadida eshik shishasini ajratish uchun quyidagi yo‘riqlarga amal qiling.



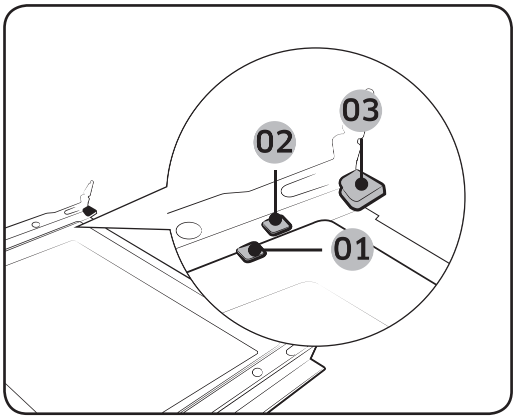
1. Burama yordamida chap va o‘ng tomonlardagi vintlarni bo‘shating.



2. Qoplamalarni strelka yo‘nalishida bo‘shating
3. Birinchi listni eshikdan ajratib oling.

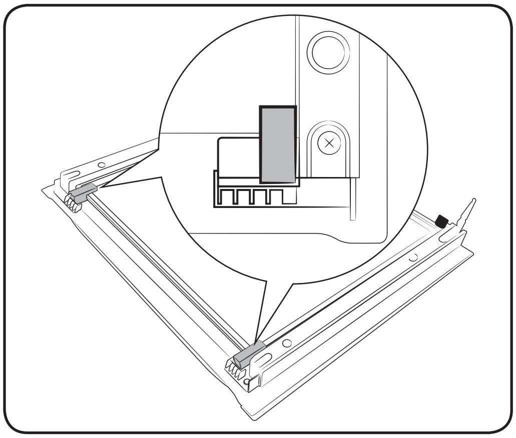


4. Ikkinchi listni eshikdan strelka yo‘nalishida ajrating.
5. Shishani sovunli suv va toza latta bilan tozalang.



01 1-tayanch qisqichi
02 2-tayanch qisqichi
03 3-tayanch qisqichi

6. Tugatgach, listlarni quyidagi tartibda o'z joyiga joylashtiring:
   - 1-2-tayanch qisqichlari orasiga 2-listni kiriting, shu tartibda 3-tayanch qisqichi ichiga 1-listni kiriting.



7. Shisha rezinkalarini sig'dirib, shisha listini to'g'ri mahkamlang.
8. Eshikni joyiga o'rnatish uchun yuqoridagi 1-2-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

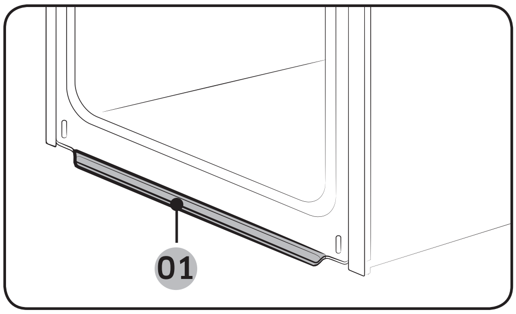
⚠ OGOHLANTIRISH

Issiqlik chiqmasligi uchun shisha listlarini to'g'ri joylashtirganingizga amin bo'ling.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 65 2015-05-20 5:04:00

Xizmat ko‘ rsatish

Suv yig’uvchisi



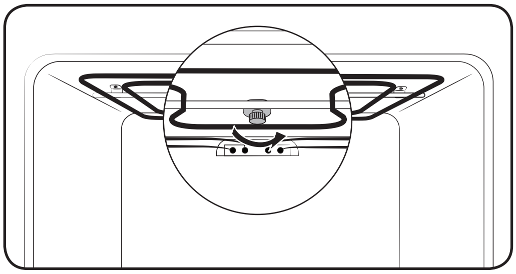
01 Suv yig'uvchisi

Suv yig‘uvchisi suyuqliknigina emas, balki ovqat qoldiqlarini ham to‘playdi. Suv yig‘uvchisini muntazam ravishda bo‘shatib, tozalab turing.

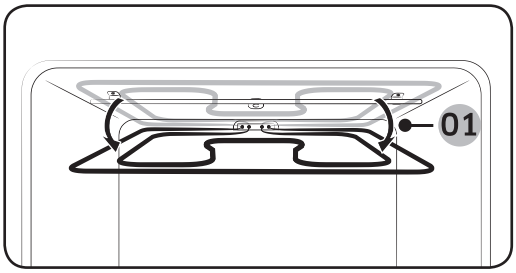
⚠ OGOHLANTIRISH

Suv yig‘uvchisidan suv sizayotganini aniqlasangiz, mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.

Shift (ayrim modellardagina)

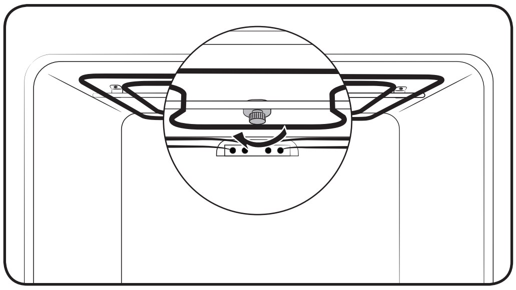


1. Gril isitkichini pastga tushiring. Buning uchun gril isitkichini ushlab turib, dumaloq gaykani soatga teskari yo‘nalishda burang. Gril isitkichini ajratib olib bo‘lmaydi. Uni pastga bosmang.



01 Taxminan 12º

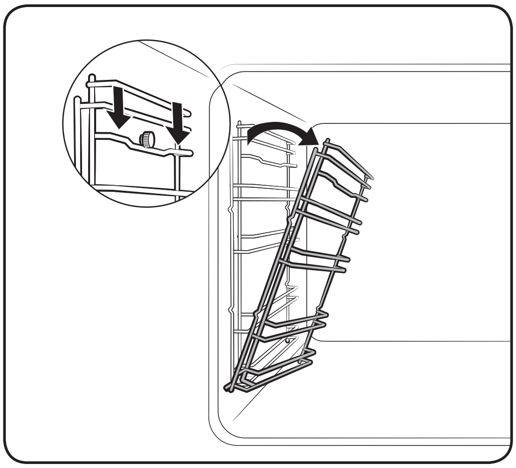
2. Pech shiftini sovunli suv va toza latta bilan tozalang.



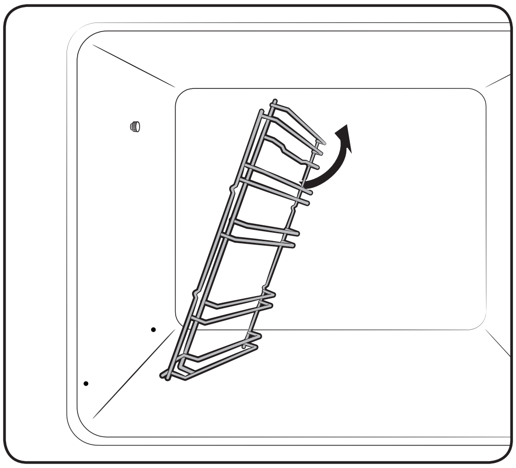
3. Tugatgach, gril isitkichini joyiga qaytarib, dumaloq gaykani soat yo‘nalishida burang.

Xizmat ko‘ rsatish

Yondagi yo‘naltirgichlar (ayrim modellardagina)



1. Chapki yo‘naltirgichning yuqori chizig‘ini bosib, taxminan 45º ga pasaytiring.



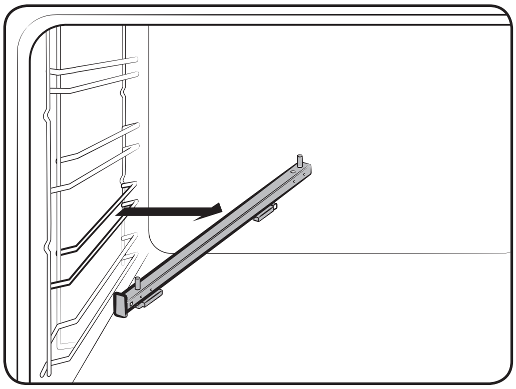
2. Chapki yo‘naltirgichning pastki chizig‘ini tortib chiqaring.
3. O‘ng tarafdagisini ham xuddi shu yo‘l bilan chiqaring.
4. Ikkala yo‘naltirgichni ham tozalang.
5. Tugatgach, yo‘naltirgichlarni joylashtirish uchun 1-2-bosqichlarni teskari tartibda takrorlang.

IZOH

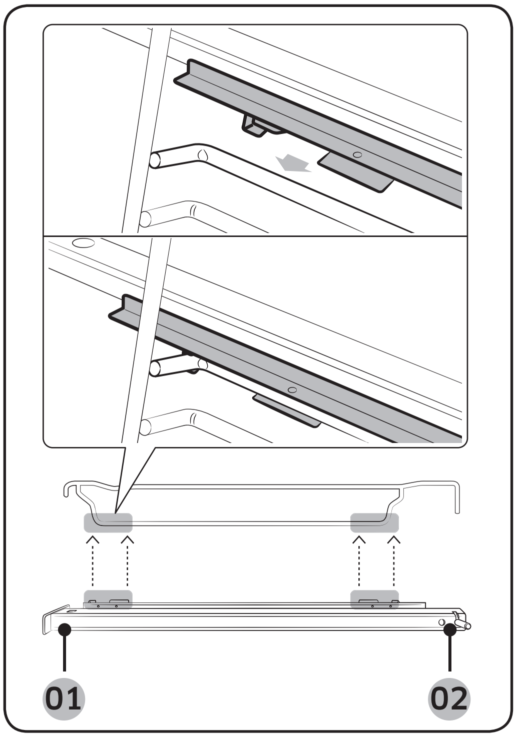
Pech yo‘naltirgichlar va tokchalar joyiga o‘rnatilmagan holda ishlaydi.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 67 2015-05-20 5:04:00

Surilma yo‘naltirgichlar (ayrim modellardagina)



1. Chap tomondagi relsda yo‘naltirgichning tepa tomonini sekin bosib, strelka yo‘nalishida chiqarib oling.
2. Yuqoridagi bosqichga amal qilib o‘ng tomondagi yo‘naltirgichni ham chiqarib oling.
3. Chap va o‘ngdagi surilma yo‘naltirgichlarni sovunli suv va latta bilan tozalang.



01 Old taraf
02 Orqa

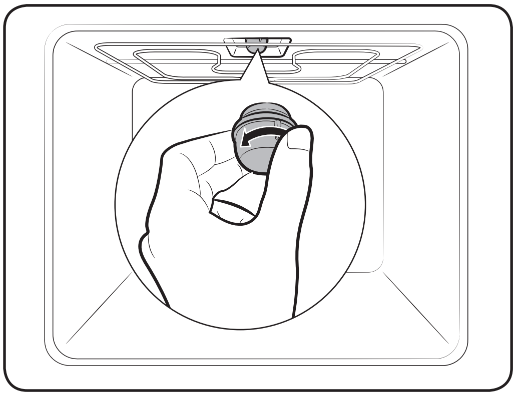
4. Tozalash tugallangach, yuqoridagi 1-2-bosqichlarni teskarisiga takrorlab, ikkala yo‘naltirgichni ham joyiga kiriting. Yo‘naltirgichning old va orqa qisqichlari yon relsga joylashsin.

IZOH

Surilma yo‘naltirgichni 2-qavatdagi relsga kiritish tavsiya etiladi.

Almashtirish

Lampalar

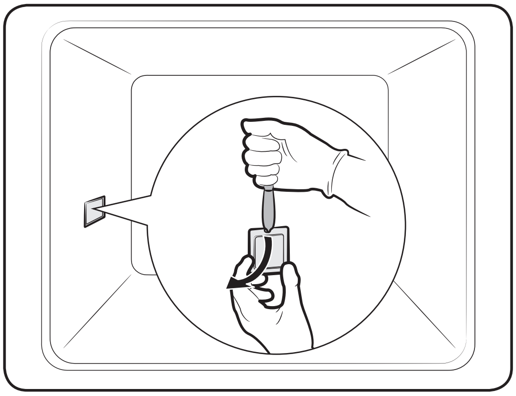


1. Shisha qopqog‘ini soatga teskari yo‘nalishda aylantirib oching.
2. Pechka yoritgichni almashtiring.
3. Shisha qopqog‘ini tozalang.
4. Tugatgach, shisha qopqog‘ini joyiga qo‘yish uchun yuqoridagi 1-bosqichni teskari tartibda takrorlang.

⚠ OGOHLANTIRISH

- Lampani almashtirishdan oldin pechni o‘chiring va tokdan uzing.
- Faqatgina 25-40 Vt/220-240 V, 300 °C issiqqa chidamli lampalar ishlating. Mos kelishi tasdiqlangan lampalarni mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markazidan xarid qilishingiz mumkin.
- Galogen lampani doim quruq latta bilan ushlang. Bundan maqsad, lampaga barmoq izi yoki ter tushirmaslikdir, chunki natijada ishlash muddati qisqarishi mumkin.

Pechning yon chirog‘i



1. Yon chiroq qoplamasining pastki uchini bitta qo‘lda ushlab turib, yapaloq o‘tkir jism bilan, masalan, pichoq bilan qopqoqni ko‘rsatilganidek qilib oching.
2. Yon chiroqni almashtiring.
3. Chiroq qopqog‘ini joyiga qo‘ying.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 69 2015-05-20 5:04:01

Nosozliklarni bartaraf etish

Nazorat nuqtalari

Pech bilan muammo yuzaga kelsa, avval quyidagi jadvalni tekshirib, tavsiya etilgan amallarni bajarib ko‘ring. Muammo hal bo‘lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.

Muammo	Sababi	Chora
Tugmalar tegishlicha bosilmayapti.	• Tugmalar orasiga yot jism tushib qolgan bo‘lsa • Sensorli model: tashqi yuzada namlik bo‘lsa • Qulflash funksiyasi qo‘yilgan bo‘lsa	• Yot jismni olib tashlab, qayta urining. • Namlikni artib tashlab, qayta urining. • Qulflash funksiyasi qo‘yilganligini tekshiring.
Vaqt ko‘rsatilmayapti.	• Tok kelmayotgan bo‘lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlamayapti.	• Tok kelmayotgan bo‘lsa	• Tok borligini tekshiring.
Pech ishlab turganida to‘xtaydi.	• Tokdan uzilgan bo‘lsa	• Tokka qayta ulang.
Ishlab turganida o‘chib qolyapti.	• Pishirish juda uzoq davom etsa • Sovitish ventilyatori ishlamasa • Pech havo aylanishi yomon bo‘lgan joyga o‘rnatilgan bo‘lsa • Bitta rozetkaga birnechta vilka tiqilgan bo‘lsa	• Uzoq vaqt pishirgandan so‘ng pech sovishini kuting. • Sovitish ventilyatori tovushiga quloq tuting. • Qurilmani o‘rnatish yo‘riqnomasida ko‘rsatilgan oraliqlarni saqlang. • Bitta vilka tiqing.
Pechga tok kelmayapti.	• Tok kelmayotgan bo‘lsa	• Tok borligini tekshiring.
Ishlash paytida pech tashqi tomoni qizib ketyapti.	• Pech havo aylanishi yomon bo‘lgan joyga o‘rnatilgan bo‘lsa	• Qurilmani o‘rnatish yo‘riqnomasida ko‘rsatilgan oraliqlarni saqlang.
Eshikni tegishlicha ochib bo‘lmayapti.	• Eshik va ichkarining orasiga ovqat qoldig‘i tiqilgan bo‘lsa	• Pechni yaxshilab tozalang, keyin eshikni qayta oching.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 70 2015-05-20 5:04:01

Muammo	Sababi	Chora
Ichki chiroq xira yonadi yoki umuman yonmaydi.	• Lampa yonib, keyin o'chsa • Pishirish paytida lampa usti yopilib qolsa	• Quvvatni tejash maqsadida lampa muayyan vaqtdan so'ng avtomatik tarzda o'chadi. Uni qayta yoqish uchun pech chirog'i tugmasini bosing. • Pech ichini tozalab, keyin tekshirib ko'ring.
Pech tekkanda tok urmoqda.	• Quvvat tegishlicha yerga ulanmagan bo'lsa • Rozetka yerga ulanmaydigan xilidan bo'lsa	• Quvvat ta'minoti tegishlicha yerga ulanganini tekshiring.
Suv tomchilamoqda.	• Taomga qarab, ba'zi hollarda suv yoki bug' chiqishi mumkin. Bu qurilmaning nosozligi emas.	• Pechni sovitib, keyin quruq idish sochig'i bilan arting.
Eshikdagi yoriqdan bug' chiqmoqda.		
Pechda suv qolmoqda.		
Pech ichidagi yorqinlik turlicha.	• Quvvatga qarab yorqinlik o'zgaradi.	• Pishirayotgan paytda quvvat o'zgarishi nosozlik emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Pishirish tugallandi, lekin sovitish ventilyatori haliyam ishlayapti.	• Ventilyator pech ichini shamollatish uchun avtomatik ravishda birmuncha vaqt ishlab turadi.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.

Nosozliklarni bartaraf etish

Muammo	Sababi	Chora
Pech qizimayapti.	• Eshik ochiq bo'lsa • Pech boshqaruvlari to'g'ri qo'yilmagan bo'lsa • Xonadondagi saqlagich kuygan yoki avtomat otvorgan bo'lsa.	• Eshikni yopib, qayta boshlang. • Pech ishlashi haqidagi bo'limga qarab va pechni qayta boshlang. • Saqlagichni almashtiring yoki ajratgich avtomatni yoqing. Bu hol tez-tez sodir bo'lsa, elektrik chaqiring.
Ishlash paytida tutun chiqadi.	• Birinchi marta ishlash paytida • Isitkichda taom bo'lsa	• Pechni birinchi marta ishlatganda isitkichdan tutun chiqishi mumkin. Bu nosozlik emas, pechni 2-3 marta ishlatganda yo'qolishi kerak. • Pech sovishini kuting va isitkichdan taomni oling.
Pechni ishlatganda plastik yoki kuygan hid kelmoqda.	• Issiqqa chidamli bo'lmagan plastik yoki boshqa idish ishlatilsa	• Yuqori haroratga mos shisha idishlarni ishlating.
Pech tegishlicha pishirmayapti.	• Pishirish paytida pech eshigi ochilsa	• Eshigini ochavermang, agar ag'darib turish kerak bo'lgan taom pishirayotgan bo'lmasangiz, albatta. Eshikni ochaversangiz, ichki harorat pasayadi, oqibatda taom kutilganidek chiqmasligi mumkin.
Qaynoq tozalash paytida pech issiq bo'ladi.	• Chunki qaynoq tozalashda harorat yuqori bo'ladi.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 72 2015-05-20 5:04:01

Muammo	Sababi	Chora
Qaynoq tozalash paytida kuygan hid kelmoqda.	• Qaynoq tozalashda harorat yuqori bo'lsa, shuning uchun ovqat qoldiqlari kuyganida hidi kelishi mumkin.	• Bu qurilma nosozligi emas, bundan xavotirlanishga o'rin yo'q.
Bug'da tozalash ishlamayapti.	• Chunki harorat o'ta yuqori.	• Pech sovishini kuting, keyin ishlating.
Ikkitalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich to'g'ri joylashtirilmagan bo'lsa	• Bo'lgichni to'g'ri kiriting, keyin ishlating.
Bittalik tayyorlash rejimi ishlamayapti.	• Bo'lgich pechga kirgizilgan bo'lsa.	• Bo'lgichni olib tashlang, keyin ishlating.

Nosozliklarni bartaraf etish

Axborot kodlari

Pech ishlamasa, displeyda ma’lumot kodi ko‘rsatilishi mumkin. Quyidagi jadvalga qarab, tavsiyalarni bajarib ko‘ring.

Kod	Ma’nosi	Chora
C-d1	Eshik qulfi nosoz ishlayapti	Pechni o‘chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo‘lmasa, xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
C-20	Sensor nosoz ishlayapti	
C-21		
C-22		
C-F1	Faqat EEPROM o‘qish/yozish paytida chiqadi	
C-F0	Asosiy PCB va ikkilamchi PCB orasida aloqa yo‘qolganda chiqadi	
C-F2	Sensorli IC <-> Asosiy yoki ikkilamchi micom orasida aloqa muammosi bor bo‘lganida yuz beradi	Pechni o‘chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo‘lmasa, xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
C-d0	Tugma muammosi Tugma birmuncha vaqt bosib turilganda chiqadi.	Tugmalarni tozalang, ular ustida/atrofida suv bo‘lmasin. Pechni o‘chirib, qayta urining. Muammo hal bo‘lmasa, mahalliy Samsung xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
-dC-	Ikkitalik tayyorlash rejimida pishirilayotgan paytda bo‘lgich olib tashlansa. Bittalik tayyorlash rejimida pishirilayotgan paytda bo‘lgich qo‘yilsa.	Ikkitalik tayyorlash rejimida pishirilayotgan paytda bo‘lgich olib tashlanmasligi kerak. Pechni o‘chirib, qayta yoqing. Muammo ketmasa, 30 soniyadan uzoqroq vaqtga tokdan uzib, keyin yana ulang. Muammo hal bo‘lmasa, xizmat ko‘rsatish markaziga murojaat qiling.
S-01	Xavfsizlik uchun o'chirish Pech o'rnatilgan haroratda uzoqroq vaqt ishlashda davom etadi. • 105 °C gacha - 16 soat • 105 °C dan 240 °C gacha - 8 soat • 245 °C dan Maks. gacha - 4 soat	Bu tizim nosozligi emas. Pechni o‘chirib, taomni oling. Keyin yana odatdagidek qayta urinib ko‘ring.

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 74 2015-05-20 5:04:01

Ilova

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak Xizmat muddati: 7 yil

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 75 2015-05-20 ⬚⬚ 5:04:01

TAILANDDA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Txay Samsung Electroniks Ko.,Ltd.",
313, Mu 1, Suxfiban 8 roud,
Sriracha Indastri Park T.
Bung A. Sriracha Chonburi 20230, Tayland

SAVOL YOKI FIKR BORMI?

<table>
<tr><th>MAMLAKAT</th><th>QO‘NG‘IROQ QILING</th><th>YOKI TASHRIF BUYURING:</th></tr>
<tr><td>RUSSIA</td><td>8-800-555-55-55 (VIP care 8-800-555-55-88)</td><td>www.samsung.com/ru/support</td></tr>
<tr><td>GEORGIA</td><td>0-800-555-555</td><td rowspan="5">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>ARMENIA</td><td>0-800-05-555</td></tr>
<tr><td>AZERBAIJAN</td><td>0-88-555-55-55</td></tr>
<tr><td>KAZAKHSTAN</td><td>8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799, VIP care 7700)</td></tr>
<tr><td>UZBEKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500 (GSM: 7799)</td></tr>
<tr><td>KYRGYZSTAN</td><td>00-800-500-55-500</td><td>www.samsung.com/kz_ru/support</td></tr>
<tr><td>TAJIKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td><td rowspan="4">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>MONGOLIA</td><td>+7-495-363-17-00</td></tr>
<tr><td>BELARUS</td><td>810-800-500-55-500</td></tr>
<tr><td>MOLDOVA</td><td>0-800-614-40</td></tr>
<tr><td>UKRAINE</td><td>0-800-502-000</td><td>www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)
www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)</td></tr>
</table>

DG68-00616J-01

NV75J5540RS_WT_DG68-00616J-00_UZ.indd 76 2015-05-20 5:04:01